

PATÊ DE QUEIJO COM AZEITONA VERDE

INGREDIENTES

250 ml de leite integral
2 colheres de sopa de amido de milho
2 colheres de sopa de manteiga
30 g de queijo parmesão ralado
50 g de queijo meia cura ralado grosso
100 ml de creme de leite sem soro
10 azeitonas verdes sem caroço
Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Dissolva a maisena no leite frio e leve ao fogo baixo com a manteiga, mexendo sempre, quando estiver bem quente,mas sem ferver, adicione os queijos e continue mexendo, conte 1 minuto após levantar fervura e desligue o fogo.

Em seguida, ainda quente,transfira todo o creme para o liquidificador, tempere a gosto com sal e pimenta e adicione o creme de leite e as azeitonas.

Bata por 2 minutos.

Distribua em potes rasos e deixe esfriar totalmente antes de levar à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56041-pate-de-queijo-com-azeitona-verde.html>