

CREME DE CHEDDAR

INGREDIENTES

- 1 fio de azeite
- 1 colher (sopa) de alho picado
- 1 caixa de creme de leite
- 180 g de queijo cheddar
- 1 pitada de pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira, coloque o fio de azeite e o alho picado

Frite levemente o alho e coloque o creme de leite

Misture para não grudar no fundo, assim que levantar fervura coloque aos poucos o queijo cheddar

Misture sem parar esperando ele derreter

Assim que ele engrossar desligue o fogo e acrescente a pimenta

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8454-creme-de-cheddar.html>