

COMO COZINHAR UM XERÉM BEM MOLINHO

INGREDIENTES

- 1 pacote de xerém
- 1 caldo de galinha
- 2 litros de leite cozido
- 1 cebola picada
- 2 a 3 colheres (sopa) de cheiro verde
- sal a gosto
- 1 caixinha de creme de leite (de sua preferência)

MODO DE PREPARO

- Coloca o xerém e água até cobrir em uma panela
- Deixe ferver até ir secando o xerém
- Quando começar a secar coloque o leite aos poucos até cobrir o xerém
- Lembre de sempre mexer para não grudar o xerém no fundo da panela
- Quando o xerém estiver secando novamente coloque mais leite até cobrir
- Adicione o caldo de galinha, a cebola e o cheiro verde
- Quando perceber que o xerém cozinhou e ficou mais sequinho
- Coloque o creme de leite e só servir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/7793-como-cozinhar-um-xerem-bem-molinho.html>