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://receitafacilrapida.com.br/receita/7793-como-cozinhar-um-xerem-bem-molinho.html