CREME DE MILHO DELICIOSO

INGREDIENTES

6 espigas de milho verde

2 colheres (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de cebola bem picadinha

500 ml de leite

1 colher (chá) farinha de trigo

pimenta dedo-de-moça a gosto

sal a gosto

2 colheres (sopa) de salsinha e cebolinha

MODO DE PREPARO

Debulhe os grãos de milho das espigas

Em uma panela, aqueça a manteiga, coloque a cebola e a pimenta dedo de moça e deixe dourar levemente

Acrescente o milho verde, um pouco de sal e cubra com água o suficiente para cozinhar o milho (mais ou menos 300 ml), e deixe cozinhar em fogo médio até secar quase toda a água

Em seguida, no liquidificador, bata metade do milho refogado com o leite e a farinha de trigo

Despeje essa mistura de volta na panela com o restante do milho e mexa sempre até engrossar levemente

Se ficar muito consistente, acrescente mais leite

Acerte o sal e, se gostar, acrescente também a salsinha e a cebolinha

Sirva ainda quente

Acompanha bifes à milanesa, frango ou o que mais você preferir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12840-creme-de-milho-delicioso.html