CALDO CREMOSO DE BATATA, MILHO E QUEIJO

INGREDIENTES

2 kg de batata

2 latas de milho

200 g de queijo branco

500 ml de leite (aproximadamente)

1 cebola grande

1 dente de alho

sal a gosto

1 colher de sopa de manteiga

cheiro verde (opcional)

MODO DE PREPARO

Descasque e pique as batatas em cubos, coloque para cozinhar com água suficiente para cobri-las;

Em outra panela, refogue a cebola picada e o alho com manteiga e um pouco de leite;

Bata o tempero com o leite no liquidificador e volte a mistura para a panela;

Depois de bem cozidas, bata as batatas com a água do cozimento no liquidificador, acrescentando leite até chegar no ponto desejado;

Despeje na panela com o tempero;

Acrescente o sal, o milho e o queijo picado em pequenos cubos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12982-caldo-cremoso-de-batata-milho-e-queijo.html