

CREME DE MILHO COM BACON, CALABRESA E BATATA SALSA

INGREDIENTES

1 kg de batata
500 g de batata salsa
300 g de bacon picado
300 g de calabresa picada
600 g de milho verde (pode ser o de pacotinho)
4 caixinhas de 200 ml de creme de leite
1 colher (sopa) de margarina
1 cebola média picada
2 caldos de carne
1 sachê de tempero pronto de carne
páprica, sal e pimenta a gosto
queijo parmesão ralado
broa de milho ou pão d'água para o acompanhamento

MODO DE PREPARO

Cozinhe na panela de pressão a batata e depois de cozida reserve.

Não jogue fora a água do cozimento.

Cozinhe a batata salsa separadas.

A batata salsa cozinha em 10 minutos.

Depois de cozida pique em pedaços médios.

Pique a calabresa e o bacon, frite eles até dourarem bem e reserve.

Em um panela separada, coloque a margarina frite a cebola e em seguida coloque o milho

Mexa por uns 10 minutos.

Depois de bem frito o milho com a cebola, reserve.

Em um liquidificador, coloque a batata cozida amassada com a água do cozimento e bata até virar um mingau.

Coloque o milho que foi frito e bata por mais 5 minutos.

Depois de batido bem, coloque a páprica e bata mais um pouco até dissolver.

Coloque a mistura na panela com o bacon e a calabresa e misture em fogo médio

Mexa até engrossar e coloque os temperos e sal a gosto.

Desligue o fogo e adicione o creme de leite.

Mexa e está pronto.

Sirva em seguida.

Pode salpicar o queijo ralado em cima.

Fica delicioso.

Bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13838-creme-de-milho-com-bacon-calabresa-e-batata-salsa.html>