

SOPA-CREME DE MILHO VERDE

INGREDIENTES

4 espigas de milho verde cortadas
100 g de bacon em cubos pequenos
2 linguiças calabresa finas picadas em rodelas
3 dentes de alho picados
1 cebola pequena picada
200 g frango cozido e desfiado
1 maço de brócolis picado
sal, pimenta-do-reino em pó a gosto
cheiro-verde picado a gosto
1 caixinha de creme de leite
água, o quanto baste

MODO DE PREPARO

Bata o milho picado no liquidificador.
Passe em uma peneira fina e esprema bem.
Volte o caldo ao liquidificador e bata junto com o alho e a cebola, reserve
Em uma panela funda, frite o bacon com um pouco de óleo.
Junte o caldo de milho que foi reservado e cozinhe em fogo médio, por uns 15 minutos, mexendo sempre.
Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto.
Caso esteja duro/grosso coloque mais água
Coloque o frango e o brócolis, mexendo sempre.
Por último, coloque o creme de leite e o cheiro-verde.
Misture bem e desligue o fogo.
Sirva quente acompanhado de torrada, se preferir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13924-sopa-creme-de-milho-verde.html>