

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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