

CREME DE MILHO COM CALABRESA

INGREDIENTES

- 1 colher de (sopa) de manteiga
- 1 cebola picadas em cubinhos
- 1 dente de alho picados em cubinhos
- 2 latas de milho verde sem a água
- 1/2 calabresa picada em cubos
- 1 tablete ou sachê de tempero em pó
- 800 ml de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela, refogue a cebola e o alho na manteiga até murcharem.

Em seguida, adicione as latas de milho e o tempero em pó e continue refogando.

Adicione a água e deixe ferver por cerca de 10 minutos.

Enquanto isso, frite a calabresa picada (sem colocar óleo) e reserve.

Passado os 10 minutos você, bata a mistura da sopa no liquidificador e peneire.

Em seguida, basta juntar a calabresa frita e verificar se o sal está bom.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15440-creme-de-milho-com-calabresa.html>