

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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