CREME DE MILHO VERDE

INGREDIENTES

200 g de milho verde

150 ml de creme de leite

1 ovo

1 pitada de sal

12 g de manteiga

1 cebola

200 ml de leite

15 g de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Rale a cebola.

No liquidificador, bata o milho verde, o creme de leite, o ovo e o sal com um pouco de água.

Dissolva a farinha no leite e leve ao fogo junto com a manteiga e a cebola ralada.

Mexa até ficar uniforme e reserve até esfriar.

Em uma panela, junte o creme de milho com esse mingau e cozinhe, mexendo sempre até engrossar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15483-creme-de-milho-verde.html