

SOPA CREME DE MILHO COM BRÓCOLIS

INGREDIENTES

1 lata de milho já escorrido

1 xícara (chá) de água

3 colheres (sopa) de amido de milho

2 xícaras (chá) de leite

1/2 maço de brócolis picado em pequenos pedaços

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o milho (escorrido) juntamente com 1 xícara de água e o amido de milho.

Pique o brócolis em pequenos pedaços e reserve.

Coe o líquido do liquidificador e leve ao fogo médio, junte o leite e continue mexendo sempre para não empelotar, de preferência com uma colher de madeira.

Quando levantar fervura acrescente o sal e o brócolis.

Continue mexendo para cozinhar o brócolis.

Prove o sal e verifique se está do seu agrado.

Sirva quente e delicie-se.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17087-sopa-creme-de-milho-com-brocolis.html>