

# SOPA DE MILHO COM PANCETA

## INGREDIENTES

1 lata de milho verde  
1 garrafinha de leite de coco  
1/2 cebola picada  
1 dente de alho  
3 colheres de leite em pó  
1 copo de água  
sal a gosto  
pimenta-do-reino a gosto  
noz-moscada a gosto  
ervas frescas a gosto  
2 colheres de manteiga  
1 colher (chá) de pimenta líquida de ervas

## MODO DE PREPARO

Frite em uma frigideira somente a porção de carne da panceta, cortada em cubos pequenos.

Retire os cubos de panceta fritos da panela e coloque em papel toalha para retirar o excesso de gordura e reserve.

Numa panela, refogue 2 colheres de milho inteiros, retirados da lata de milho, a cebola, o alho e a manteiga, logo em seguida acrescente os cubos de panceta fritos.

No liquidificador, bata o restante dos milhos da lata e o leite de coco.

Despeje a mistura junto ao refogado.

Coloque a água no liquidificador e bata para retirar o resíduo da mistura que ainda restou dentro e despeje na panela.

Mexa bem e junte as ervas e os temperos a gosto e deixe cozinhar por 20 a 30 minutos, mexendo alternadamente para não grudar no fundo da panela, até engrossar a sopa.

No final do cozimento, quando já estiver quase pronta, coloque 3 colheres de salsinha/cebolinha e a pimenta de ervas.

Mexa bem e sirva quentinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/22519-sopa-de-milho-com-panceta.html>