

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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22519-sopa-de-milho-com-panceta.html>