

SOPA DE MILHO NO PÃO

INGREDIENTES

6 filés de frango
2 tomates
8 espigas de milho verde
1 ovo
4 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 cebola
sal a gosto
salsa a gosto
queijo mussarela a gosto
3 pães italianos

MODO DE PREPARO

Tire o milho da espiga e refogue com o tomate e a cebola.
Cozinhe o filé de frango e desfie.
Junte tudo na panela, adicione sal e cubra com água quente para fazer a sopa, cerca de 1 litro e meio.
Cozinhe em fogo alto por cerca de 50 minutos ou até o milho ficar mole.
Retire o miolo dos pães, cuidando para não perfurar o fundo.
Leve ao forno para dar uma torrada por cerca de 10 minutos, em fogo baixo.
Em um recipiente, coloque o ovo e a farinha e com água faça um creme.
Junte essa mistura na sopa mexendo sempre para engrossar, ferva e retire.
Coloque a salsa e deixe esfriar por 15 minutos para engrossar mais.
Coloque a sopa dentro dos pães.
Polvilhe queijo e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/22786-sopa-de-milho-no-pao.html>