GUARIROBA COM MILHO VERDE

INGREDIENTES

200 g de guariroba fatiada (1 guariroba média)

6 espigas graúdas de milho verde

5 dentes de alho

1 colher (café) de sal

óleo

500 ml de água

2 knorr de galinha

açafrão

pimenta (opcional)

MODO DE PREPARO

Refogue a guariroba já fatiada com o óleo, quase forrando o fundo da panela de pressão.

Adicione o alho amassado com o sal e o açafrão.

Deixe que ela fique bem refogada, adicione metade da água e coloque pressão.

Desligue após 10 minutos que a panela pegar pressão.

Depois de cozinhar um pouco, adicione o milho já cortado, o knorr e a pimenta.

Acerte o sal a gosto.

Coloque o restante da água e deixe na pressão por mais 15 minutos.

Coloque em uma travessa e decore com cheiro verde se preferir.

Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25052-guariroba-com-milho-verde.html