

# SOPA CREMOSA DE CEBOLA E MILHO

## INGREDIENTES

1 colher de manteiga

1/4 de cebola roxa picada em pedaços bem pequenos

1/2 tablete de caldo de galinha

4 colheres (sopa) de milho verde

1 copo de leite

1 colher (sopa) de amido de milho

## MODO DE PREPARO

Em fogo alto, derreta a manteiga na panela e acrescente o caldo de galinha.

Quando o caldo de galinha também derreter, acrescente a cebola picada.

Bata no liquidificador o leite com o milho verde e coe.

Acrescente a mistura de leite e milho à panela.

Em um copo, dissolva o amido de milho em meio copo de água e despeje na panela.

Misture tudo e deixe ferver por 5 a 10 minutos até alcançar o ponto e consistência desejados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25378-sopa-cremosa-de-cebola-e-milho.html>