

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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