

CREME DE MILHO DA VOVÓ

INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 cebola picada
- 1 lata de milho verde
- 2 cubos de caldo de galinha
- 2 xícaras de leite
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 lata de creme de leite
- 1 colher (chá) de salsa picadinha

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a margarina, a cebola picada e leve ao fogo brando por cinco minutos ou até a cebola ficar transparente.

Junte o milho escorrido e refogue por cinco minutos, mexendo de vez em quando.

Retire do fogo e bata no liquidificador com os cubos de galinha, o leite e a farinha de trigo.

Volte tudo para a panela e cozinhe mexendo sempre por dez minutos ou até engrossar.

Retire do fogo, acrescente o creme de leite e mexa bem.

Volte ao fogo até ferver e desligue. Sirva como acompanhamento de frangos e carnes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31903-creme-de-milho-da-vovo.html>