

# 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 picadinho

## 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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