

CREME DE MILHO COM BACON

INGREDIENTES

- 1 e xícara e 1/2 (chá) de leite
- 1 lata de milho verde em conserva sem água ou 2 milho verdes e mais 1 espiga para colocar na panela
- 1 colher (sopa) de manteiga ou 200 g de bacon
- 1/2 cebola média, ralada e cebolinha e salsa se preferir
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 tablete de caldo de galinha e sal a gosto
- 1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, bata o leite com metade do milho e reserve, ou com 2 espigas de milho.

Em uma panela, aqueça a manteiga e refogue a cebola, ou coloque o bacon e depois doure a cebola. Se preferir fazer com bacon não necessita da manteiga.

Adicione a farinha de trigo e mexa rapidamente.

Deixe dourar ligeiramente, misture o milho batido com o leite, o caldo e 1 espiga milho a mais restante, coloque sal a gosto.

Mexa até dissolver completamente e cozinhe por cerca de 10 minutos em fogo baixo ou até tomar consistência, mexendo de vez em quando. Acrescente o creme de leite, misture bem e desligue o fogo e cebolinha e salsinha a gosto. Sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33539-creme-de-milho-com-bacon.html>