

CREMITO DE MILHO VERDE

INGREDIENTES

5 espigas de milho

1/2 copo de água ou leite

1/2 caldo de galinha caipira

1/2 colher de banha de porco ou margarina

Um pouco de salsinha verde a gosto

MODO DE PREPARO

No liquidificador, coloque as 5 espigas de milho cortadas alternadamente com 1/2 copo de água ou leite.

Não desligue o liquidificador até colocar todos os ingredientes.

Coloque 1/2 caldo de galinha caipira e 1/2 colher de banha de porco ou margarina e no final um pouco de salsinha verde a gosto.

Aqueça a panela e mexa até engrossar um pouco, durante 3 minutos em fogo baixo.

Sirva com um pouco de caldo de feijão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/34730-cremito-de-milho-verde.html>