

CREME DE MILHO DA GIZELICA

INGREDIENTES

- 2 latas de milho verde sem água
- 3 colheres de amido de milho
- 1 litro de leite
- 1 cebola grande picada em cubos
- 2 tablete de caldo de frango
- 1 colher de margarina
- 1 caixa de creme de leite ou de requeijão cremoso
- 1 maço de cebolinha verde

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o milho verde sem a água, amido de milho, o leite, caldo de galinha e bata.

Em uma panela coloque a margarina e a cebola em cubos.

Quando dourar acrescente a mistura do liquidificador e deixe cozinhar por 8 minutos.

Acrescente o creme de leite ou requeijão cremoso.

Coloque numa travessa e decore com cebolinha verde, sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35229-creme-de-milho-da-gizelica.html>