

BATATA ASSADA COM CREME DE MILHO

INGREDIENTES

- 1 lata de milho verde (sem a água)
- 1 lata de leite
- 1/2 cebola pequena, picadinha
- 1 colher (chá) de margarina
- 1 colher (chá) de farinha de trigo
- Sal, pimenta e salsa a gosto
- 4 batatas grandes ou médias

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador metade da lata de milho, o leite e a farinha de trigo. Reserve. Numa panela, aquecer a margarina ou manteiga e fritar a cebola. Juntar o milho restante, mexer bem. Acrescente o creme reservado e vá mexendo até engrossar. Coloque os temperos e reserve. Lave bem e cozinhe as batatas com a casca até ficarem macias, mas sem desmanchar. Corte no meio e cave cada batata, retirando um pouco do miolo. Polvilhe sal e coloque creme de milho na parte onde foi cavada. Leve ao forno até aquecer bem. Sirva imediatamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35964-batata-assada-com-creme-de-milho.html>