

SOPA DE MILHO

INGREDIENTES

- 1 peito de frango
- 1 caldo de galinha
- 1 bandeja de milho
- temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque na panela de pressão o peito de frango com temperos (alho, sal e 1 caldo de galinha). Coloque água até cobrir o frango e ferva por 15 minutos.

Abre a panela, reserve o caldo.

Retire e desfie o frango, devolvendo à panela com água.

Retire os grãos de milho e bata no liquidificador com água.

Coloque o milho batido na panela com o frango.

Deixe ferver com a panela aberta, mexendo sempre, por uns 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36517-sopa-de-milho.html>