

# CREME DE MILHO VERDE SUPER FÁCIL

## INGREDIENTES

- 1 lata de milho verde
- a mesma medida da lata, de leite
- 1 colher de sopa de cebola bem picadinha
- 1 colher de chá de manteiga
- 1/2 xícara de creme de leite

## MODO DE PREPARO

Escorra o milho verde, mas deixe um pouquinho da água na lata.

No liquidificador, bata o milho verde e o leite e reserve.

Em uma panela, derreta a manteiga e refogue a cebola, até que ela fique bem pequena e dourada. Mas não deixe queimar.

Desligue a panela e coe o milho batido direto na panela.

Se você coar, ele vai ficar como um creme mesmo, lisinho lisinho. Se você não coar, ele vai ficar como um creme 'empelotado'.

Ligue a panela e deixe ferver, não esqueça de mexer.

Aos poucos ele vai engrossando, quando estiver quase no ponto que você deseja, adicione o creme de leite. Deixe mais um pouco no fogo e desligue.

Pronto. Você pode decorar com cheiro verde, se desejar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37773-creme-de-milho-verde-super-facil.html>