LINGUIÇA AO CREME DE MILHO

INGREDIENTES

PARA LINGUIÇA:

Para linguiça:2 linguiças defumadas grandes (trituradas)

1 colher de azeite

1/2 cebola picada

2 dentas de alho amassados

1 caixinha de creme de leite

sal e pimenta-do-reino a gosto

PARA O CREME:

Para o creme:1 lata de milho verde escorrida

1 lata de leite

1 colher de sopa de farinha de trigo

1 colher de chá de fermento

1 saquinho de caldo de calabresa

queijo ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

CALABRESA:

Calabresa:Em uma panela com o azeite,a cebola e o alho refogue,acrescente a calabresa e incorpore o creme de leite (reserve).

CREME:

Creme:No liquidificador bata o milho, o leite, a farinha de trigo, o caldo de calabresa e por último o fermento só pra misturar.

Em um refratário médio coloque primeiro a calabresa, por cima o creme e cubra com o queijo ralado.

Se preferir coloque o queijo ralado junto no liquidificador.

Sirva com arroz de forno ou branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44353-linguica-ao-creme-de-milho.html