

SOPA CREMOSA DE MILHO VERDE

INGREDIENTES

Grãos de milho de 3 espigas
1 cebola pequena picada
1 dente de alho picadinho
3 colheres de sopa de azeite
1 litro de água
2 tabletes de caldo de galinha
Salsinha e queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Refogar no azeite a cebola e o alho.

Colocar o milho verde, o caldo de galinha e a água.

Deixar cozinhar por 20 a 30 minutos depois que ferver em fogo baixo.

Desligar, esperar amornar.

Bater no liquidificador e voltar ao fogo para ferver.

Retirar e servir polvilhado com a salsinha e o queijo ralado.

Se quiser uma sopa bem lisinha depois que bater no liquidificador passar por uma peneira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47248-sopa-cremosa-de-milho-verde.html>