

SOPA DE MILHO E TOMATE

INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de margarina derretida
- 1 cebola média picada
- ½ kg de batata descascada e cortada em cubos
- 4 xícaras (chá) de caldo de galinha
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 ½ xícara (chá) de milho verde em conserva (sem a água)
- 1 ½ xícara (chá) de tomate sem pele e sem sementes picado
- ½ xícara (chá) de salsinha picada
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Misture em um refratário a margarina, a cebola, a batata e leve ao forno de micro-ondas por 9 minutos na potência alta.

Despeje o caldo de galinha, reservando ½ xícara (chá), e deixe por mais 8 minutos na potência alta.

Em seguida, acrescente a farinha de trigo dissolvida no caldo reservado, o milho, o tomate, a salsinha, o sal e leve ao forno de microondas, mexendo de vez em quando, por 5 minutos na potência alta.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49652-sopa-de-milho-e-tomate.html>