

PANELINHAS DE MILHO VERDE COM MACARRÃO DA ABIMA

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 100 g de macarrão no formato argolinha, cozido al dente

1 colher de sopa de manteiga

1 lata de milho verde cozido no vapor ou grãos de 6 espigas de milho

2 colheres de sopa de cebola cortada em cubinhos

750 ml de caldo de galinha

2 colheres de sopa de cheiro verde fresco cortado a gosto

Sal, noz-moscada e pimenta do reino a gosto

CROCANTES DE PARMESÃO:

Crocantes de parmesão: 50 g de queijo tipo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

CROCANTE DE PARMESÃO:

Crocante de parmesão: Coloque uma porção de queijo no centro de uma frigideira antiaderente e espalhe formando um círculo. Leve ao fogo médio até começar a corar. Retire do fogo e deixe esfriar. Quebre em pedaços irregulares e reserve.

CREME :

Creme : Leve ao fogo uma panela com a manteiga e refogue rapidamente a cebola e o milho verde.

Coloque o caldo de galinha no copo do liquidificador, acrescente o refogado de milho, bata bem e coe.

Leve este preparado ao fogo e cozinhe até engrossar um pouco.

Acrescente o macarrão e tempere com sal, noz moscada e pimenta-do-reino a gosto. Deixe ferver por 2 minutos.

Sirva bem quente em mini panelinhas, decorando com o cheiro verde e o crocante de parmesão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50099-panelinhas-de-milho-verde-com-macarrao-da-abima.html>