CREME DE MILHO DA GILMARA

INGREDIENTES

1 litro de leite em temperatura ambiente

1 lata de creme de leite ou 1 caixinha

4 latas de milho verde

2 cubos de caldo de galinha

3 colheres de sopa manteiga ou margarina

3 colheres de sopa de farinha de trigo

3 dentes de alho amassados

1 cebola média bem picadinha

sal e pimenta a gosto

cebolinha e salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande e de preferência grossa, colocar a manteiga.

Dourar o alho e em seguida adicionar a cebola, deixar refogar bem.

Adicionar a farinha de trigo de uma só vez, e mexê-la para misturar.

Adicionar o leite aos poucos para não fazer pelotinhas de farinha, mexer bem até começar a soltar bolhas, acertar o sal e pimenta, deixar cozinhando em fogo baixo, mexendo de vez em quando para não grudar.

Enquanto isso em uma panela pequena adicione 2 latas de milho com a água da lata e coloque o caldo de galinha, deixe cozinhar por 5 minutos, bata no liquidificador ainda quente e reserve.

Enquanto isso, adicione ao creme as outras 2 latas de milho inteiro com o caldo da lata também, junte o milho batido, deixe fever por 10 minutos em fogo baixo.

Após esse tempo, pode desligar o fogo e adicione a cebolinha e salsinha picadinhas e a lata de creme de leite com soro mesmo.

Servir, fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50622-creme-de-milho-da-gilmara.html