CALDO CREMOSO DE MILHO

INGREDIENTES

1/2 cebola picada

1 colher de sopa de manteiga

1 lata de milho verde escorrido

2 vezes a mesma medida de leite

2 colheres de sopa de amido de milho

1 cubo de caldo de carne concentrado

queijo parmesão à vontade

MODO DE PREPARO

Em um recipiente fundo, coloque a cebola e a manteiga e leve ao micro-ondas por 2 minutos na potência alta, para refogar.

Bata o milho no liquidificador.

Dissolva o amido de milho no leite e acrescente todos os ingredientes à cebola. Leve ao micro-ondas por 8 minutos.

Para na metade do tempo para mexer.

Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51524-caldo-cremoso-de-milho.html