

SOPA DE FARINHA DE MILHO

INGREDIENTES

250 g de farinha de milho
1 colher sopa de óleo
2 dentes de alho
1/2 cebola picada
6 colheres de sopa de cheiro verde
3 gomos de linguiça toscana, ou frango
500 g de carne picadinhas em cubos
Pimenta-do-reino a gosto
1 pimenta dedo-de-moça
2 cubos de caldo knorr galinha
2 tomates picadinhos
1 litro e meio de água
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, refogue no óleo, a linguiça, a carne, até que fiquem bem fritas.

Acrescentar o tomate, cebola, caldo knorr, pimenta-do-reino, sal a gosto, a pimenta dedo de moça.

Refoque mais um pouco. Acrescentar a água fria, deixe ferver, coloque farinha de milho aos poucos sem mexer muito para que ela não se desmanche totalmente.

Se preferir mais grossa coloque mais.

Por último desligue e coloque o cheiro verde, mexa e desligue o fogo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54128-sopa-de-farinha-de-milho.html>