

INHAME COM CREME DE LEITE E MILHO

INGREDIENTES

- 6 inhames
- 2 cremes de leite pequenos
- 2 latas de milho
- 2 caldos em pó calabresa
- 3 colheres de manteiga
- 3 dentes de alho
- 2 colheres de sobremesa de sal

MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga em uma panela.

Em seguida coloque o alho socado no sal, mexendo, espere dourar.

Logo após coloque o inhame já picado, mexa e tampe em fogo baixo por menos de 1 minuto, coloque água o suficiente para cozinhar.

Depois de cozido bata no liquidificador com milho e caldo em pó, bata bem, depois de batido volte para a panela.

Acrescente o creme de leite e espere engrossar.

Sirva ao seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55852-inhame-com-creme-de-leite-e-milho.html>