SOPA VERDE E AMARELA

INGREDIENTES

1 lata de milho verde (200g) escorrido

2 cubinhos de caldo de galinha

1 cebola pequena picadinha

1 dente de alho picadinho

2 colheres (sopa) de óleo

pimenta do reino a gosto

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 xícara (chá) de leite

1/2 maço de espinafre (apenas as folhas)

MODO DE PREPARO

Bata o milho no liquidificador com o caldo de galinha dissolvido em 1 litro de água fervente

Reserve

Doure a cebola e o alho no óleo

Acrescente o milho batido, a pimenta e o amido de milho dissolvido no leite, mexendo sempre até engrossar

Adicione o espinafre, tampe e cozinhe em fogo baixo por 10 minutos

Sirva quente

Veja também

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6855-sopa-verde-e-amarela.html