

CREME DE MILHO DELICIOSO

INGREDIENTES

6 espigas de milho verde
2 colheres (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de cebola bem picadinha
500 ml de leite
1 colher (chá) farinha de trigo
pimenta dedo-de-moça a gosto
sal a gosto
2 colheres (sopa) de salsinha e cebolinha

MODO DE PREPARO

Debulhe os grãos de milho das espigas

Em uma panela, aqueça a manteiga, coloque a cebola e a pimenta dedo de moça e deixe dourar levemente

Acrescente o milho verde, um pouco de sal e cubra com água o suficiente para cozinhar o milho (mais ou menos 300 ml), e deixe cozinhar em fogo médio até secar quase toda a água

Em seguida, no liquidificador, bata metade do milho refogado com o leite e a farinha de trigo

Despeje essa mistura de volta na panela com o restante do milho e mexa sempre até engrossar levemente

Se ficar muito consistente, acrescente mais leite

Acerte o sal e, se gostar, acrescente também a salsinha e a cebolinha

Sirva ainda quente

Acompanha bifes à milanesa, frango ou o que mais você preferir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12840-creme-de-milho-delicioso.html>