

CREME DE MILHO SABOROSO

INGREDIENTES

1 lata de milho escorrido
2 xícaras (chá) de leite
1 cebola média picada
1 colher (sopa) de manteiga
1 colher (chá) de azeite de oliva
2 dentes de alho picados
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 tablete de caldo de galinha
1 colher (sopa) de molho inglês
1 lata de creme de leite
1 colher (sopa) de manjeriço picado

MODO DE PREPARO

Bata o milho com o leite no liquidificador

Em uma panela média coloque a manteiga e o azeite para esquentar

Acrescente a cebola e o alho picado e deixe refogar por uns minutos

Adicione a farinha de trigo e deixe dourar um pouco

Misture o creme de milho com a cebola refogada

Acrescente o tablete de caldo e o molho inglês

Misture bem até dissolver completamente e deixe cozinhar por uns 10 minutos

Se ficar muito espesso, acrescente um pouco de leite

A mistura deve ficar cremosa

Acrescente o creme de leite e o manjeriço picado

Misture tudo muito bem e desligue o fogo

Sirva em seguida

É um ótimo acompanhamento para bifes a milanesa de frango

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2330-creme-de-milho-saboroso.html>