

MACARRÃO AO CREME DE MILHO COM SARDINHA E BANANA

INGREDIENTES

- 1 lata de milho verde
- 1 copo de leite desnatado
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo sem fermento
- 1 tablete de caldo de carne
- 1 e 1/2 colher de manteiga
- 1 cebola média picada
- 1/2 pacote de macarrão de sua preferência
- 1 colher (chá) de sal
- Tempero a gosto
- 1 banana da terra picada em pedaços e já frita
- 1 lata de sardinha
- 1 colher de mostarda
- 1 creme de leite (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque o macarrão para cozinhar em fogo médio até ficar al dente, enquanto isso, já vai preparando o molho

Antes, separe 1/4 da água do milho verde e metade do milho da latinha

No liquidificador, coloque o leite, a farinha, metade do milho e 1/4 da água do milho

Coloque na panela a manteiga e deixe derreter

Logo após, acrescente o líquido do liquidificador, sempre mexendo

Acrescente ao molho a mostarda, a sardinha e a banana frita (a banana dá uma leveza ao prato) e deixe o molho engrossar, sempre mexendo

Quando chegar ao ponto, desligue o fogo

Caso queira, acrescente creme de leite depois que o molho já estiver pronto

Escorra o macarrão, coloque em uma marinex de sua preferência, jogue o molho em cima do macarrão e espalhe bem

Uma pimentinha vai multi bem com esse prato

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4612-macarrao-ao-creme-de-milho-com-sardinha-e-banana.html>