

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6855-sopa-verde-e-amarela.html>