

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 manjericão 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 manjericão picado

Misture tudo muito bem e desligue o fogo

Sirva em seguida

É um ótimo acompanhamento para bifes a milanesa de frango

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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