



Creme de milho

www.receitasdafia.com/receitas/creme-de-milho-2

Simple e deliciosa! Aprenda a fazer essa receita e dê uma pincelada super especial no seu frango.

Creme de milho Page content type unknown

 20 min

 6 porções

Ingredientes

- 1 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 lata de milho-verde
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1/2 cebola média ralada
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 tablete de caldo de galinha
- 1 lata de creme de leite

Modo de Preparo

1. Em um liquidificador, bata o leite com metade do milho-verde e reserve.
2. Em uma panela, aqueça a manteiga e refogue a cebola.
3. Adicione a farinha de trigo e mexa rapidamente.
4. Deixe dourar ligeiramente, misture o milho batido com o leite, o caldo de galinha e o milho restante.
5. Mexa até dissolver completamente e cozinhe por cerca de 10 minutos em fogo baixo ou até tomar consistência, mexendo de vez em quando.
6. Acrescente o creme de leite, misture bem e desligue o fogo.
7. Sirva.