MACARRÃO AO CREME DE MILHO SIMPLES

INGREDIENTES

1 lata de milho

1 caixa de creme de leite

1 1/2 copo (americano) de leite

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 sachê de tempero pronto de carne ou sal a gosto

1 cebola

1/2 pacote de macarrão de sua preferencia

orégano a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão e reserve

No liquidificador, coloque o leite, a farinha de trigo, o milho sem a água, o creme de leite e o sal a gosto ou o sachê de tempero pronto

Bata até obter um creme homogêneo

Corte a cebola bem pequena

Em uma panela, adicione um pouco de óleo e a cebola; deixe dourar

Em seguida, despeje o creme do liquidificador e misture com a cebola

Acerte os temperos

Adicione o macarrão e mexa tudo

Se preferir, coloque um pouco de orégano

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/10742-macarrao-ao-creme-de-milho-simples.html