

#carolnacozinhaacomfiospinguin

Creme de Milho com Bacon



Na Cozinha
com 
PINGUIN





CREME DE MILHO COM BACON

POR CAROL RIBAS DO @CAROL NA COZINHA PARA ATELIÊ PINGUIN

Curau, pamonha, canjica, cuscuz, mungunzá... São tantos pratos típicos feitos à base de milho! Separe os ingredientes para fazer um Creme de Milho com Bacon com a gente! AH! E quando fizer nos marque nas redes sociais!

@fiospinguin @carolnacozinha





○ **INGREDIENTES**

200g de bacon cortado em cubinhos
1 lata de milho verde cozido ou 300g de milho verde fresco cozido
1/2 cebola média picada
1/2 xícara de chá de creme de leite
Sal a gosto

○ **TEMPO TOTAL DE PREPARO**

1h30mn

○ **MODO DE PREPARO**

Leve o bacon ao fogo baixo até dourar, retire o bacon e coloque para secar no papel toalha.

Na mesma panela, refogue a cebola e depois o milho. Acrescente água até cobrir e deixe cozinhar até ficar macio.

Retire do fogo e bata o milho com o mixer ou liquidificador. Se achar necessário, coe em uma peneira para tirar as "pelinhas" do milho.

Retorne ao fogo e coloque creme de leite, sal e deixe apurar até ficar bem cremoso.

Coloque em copinhos para servir ou onde preferir

Sirva com bacon crocante.

#carolnacozinhamcomfiospinguin



hummus! ♡

com amor

PINGOIN

 **PARAMOUNT**
TÉXTEIS

Avenida Eusébio Matoso, 1.375 - 3º andar
CEP 05423-905 - Butantã
São Paulo - SP - Brasil
www.pinguin.com.br

    [fiospinguin](https://www.instagram.com/fiospinguin)

SAC 0800 0123777

Segunda a sexta
das 9h às 18h

Para mercados internacionais

+55 51 3452-8774

export@paramount.com.br