

Ingredientes

Manteiga - 1 colher de sopa

Cebola picada - 3/4 de xícara (120 gramas)

Batatas cortadas em cubos - 500 gramas

Caldo de legumes - 2 copos

Milhos congelados, uso dividido - 3 xícaras

Leite - 1/2 xícara

Sal - a gosto

Pimenta - a gosto

Salsa fresca picada - a gosto



Autora: Sandra Assumpção
19 de outubro de 2012

Modo de preparo

1. Aqueça uma panela média em fogo médio-baixo.
2. Refogar a cebola na manteiga até ficar macia, cerca de 5 minutos.
3. Adicione as batatas, reserve, e o milho 1 xícara.
4. Cozinhe com a tampa até que as batatas estejam macias, aproximadamente 15 a 20 minutos.
5. Coloque a mistura e leite em um Vitamix.
6. Selecione uma variável.
7. Vire máquina e, lentamente, aumentar a velocidade para Variável 7.
8. Misturar durante 10 a 15 segundos.
9. Retornar mistura na panela em fogo baixo.
10. Misture o milho restante e tempere com sal e pimenta.
11. Sirva decorado com salsa fresca picada.

Nota

Receita utiliza o liquidificador Vitamix.