



## PONTO VERDE COMÉRCIO DE PRODUTOS NATURAIS LTDA.

Rua do Estilo Barroco, 442 – Santo Amaro – 04709-011 – São Paulo – SP  
[www.lojapontoverde.com.br](http://www.lojapontoverde.com.br) - Tel.: (11) 5182-5161

### Sopa de Milho com Cambuquira

#### ***Ingredientes***

4 espigas de milho  
1 cebola pequena fatiada  
salsa picada fina à gosto  
1/2 maço de cambuquira  
1 L de água, sal e pimenta à gosto.

#### ***Modo de preparo***

Debulhe ou corte os grãos das espigas.  
Coloque no liquidificador, junte uma xícara de água (ou um pouco mais, se precisar), e bata.  
Passe por uma peneira para tirar as cascas.  
Numa panela, refogue a cebola e a salsa.  
Escalde a cambuquira, corte em fatias finas e coloque na panela com a água.  
Junte o milho batido e deixe ferver por 5 minutos.  
Prove e salgue, se necessitar.