PAMONHA CREMOSA DE FORNO

INGREDIENTES

400 g de carne-seca cozida, dessalgada e desfiada

6 espigas de milho

2 xícaras de leite

1 colher (sobremesa) de sal

1 e 1/2 cebola picada

2 dentes de alho moídos

4 colheres (sopa) de Margarina Primor Todo Dia

1 colher (sopa) de Óleo de Soja Primor

MODO DE PREPARO

Aqueça 3 colheres da margarina PRIMOR com o óleo PRIMOR e refogue a cebola com o alho.

Junte a carne seca e misture bem. Reserve.

Retire os grãos das espigas bem rentes ao sabugo e bata no liquidificador com o leite. Peneire e coloque em uma panela.

Leve ao fogo, mexendo de vez em quando até levantar fervura.

Cozinhe por mais 20 minutos e junte o sal e 1 colher da margarina PRIMOR.

Despeje metade dessa massa em uma forma oval com 30cm de comprimento. Cubra com a carne refogada e finalize com a metade restante da pamonha

Leve ao forno por 10 minutos ou até que ela comece a se soltar da borda do refratário.

Decore a gosto e sirva bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13214-pamonha-cremosa-de-forno.html