

PAMONHA ASSADA (SALGADA)

INGREDIENTES

1 kg de massa de milho verde (caso não encontre, basta ralar o milho verde ou bater no liquidificador até completar 1 kg de massa)

2 ovos (levemente batidos)

5 colheres de sopa rasas de óleo

salsa e cebolinha picadas

sal a gosto

cubos de queijo minas

fatias de mussarela para cobrir a massa

MODO DE PREPARO

Em uma bacia, junte a massa de milho, os ovos, o óleo, o sal e misture até ficar tudo homogêneo, acrescente cheiro verde a gosto.

Coloque toda a mistura em uma assadeira untada com óleo, acrescente os cubos de queijo minas e por último cubra com fatias de mussarela.

Leve para assar em forno preaquecido, a 180°C, por mais ou menos 40 minutos, ou até ficar dourada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29421-pamonha-assada-salgada.html>