

# CHICA DOIDA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 12 espigas de milho bem maduro cortadas

100 g bacon picadinho

1 cebola picadinha

1 vidro leite de coco

1 caixa creme de leite

cheiro verde a gosto ( e coentro se gostar)

3 pimentas bode verde

ou pimenta de cheiro se não gostar de pimenta forte

2 tabletes de caldo de galinha

400 g mussarela fatiada ou ralada

sal a gosto

### RECHEIO:

Recheio: 500 g linguiça de pernil fina assada e picada

1 vidro palmito ou guariroba

5 jilós cozidos (vou ensinar a fazer sem o amargo) opcional

## MODO DE PREPARO

Bater o milho com um pouco de água no liquidificador.

Bata 2 vezes, então coloque 200 ml de água para cada 6 espigas.

Se o milho estiver muito duro deve-se coar numa peneira grossa ou no lavador de arroz, se estiver macio não precisa coar, não dá certo com milho em lata e nem com milho muito novinho.

Colocar óleo o quanto baste para fritar a cebola picadinha e o bacon.

Despejar a massa de milho batida, caldo de galinha e sal.

Mexer até fazer um creme grosso desgrudando do fundo da panela (panela grossa de preferência).

Na dúvida experimente e veja se já cozinhou, se ainda não cozinhou colocar mais um pouco de água e mexer mais um pouco.

Colocar o leite de coco, creme de leite, cheiro verde, pimenta, o palmito picado, acertar o sal e desligar o fogo.

Como fazer o Jiló (opcional):

Em uma vasilha com água e sal corte o jiló bem fininho.

Coloque para ferver uma água com sal.

Escorra o jiló e coloque nesta água fervendo por 3 minutos.

Escorra novamente e refogue com óleo e cebola.

Lembrando que o Jiló é opcional e que pode-se deixar separado para servir no prato, desta forma não fica amargo.

Em um refratário faça camadas de massa, linguiça, jiló e mussarela.

Repita esta operação e termine com mussarela por cima.

Leve para gratinar em forno quente a 200°C até dourar a mussarela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33742-chica-doida.html>