

SALGADO DE MILHO

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de leite
1 lata de milho verde (escorrido)
1 pacote de creme de cebola
1 xícara (chá) de óleo de soja
3 ovos inteiros
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento
300 g de queijo prato ralado grosso
3 tomates picados
orégano a gosto
salsinha picada
1 cebola picada

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata bem o leite com o milho verde escorrido.

Acrescente o óleo de soja, o creme de cebola e os ovos, bata bem.

Em uma vasilha, despeje a mistura. Acrescente aos poucos o trigo e o fermento, mexendo bem com uma colher.

Em uma assadeira grande de vidro untada com óleo de soja, despeje a mistura preparada.

Cubra a massa com o queijo prato ralado grosso. Em seguida, coloque os tomates picados, a cebola picada, o orégano e a salsinha.

Preaqueça o forno por 10 minutos, em temperatura média (180°C).

Asse por aproximadamente 40 minutos. Recomenda-se que seja espetado um palito de dentes antes de desligar o forno, para verificar se está assado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37867-salgado-de-milho.html>