

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>