

## TAMALE

### INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída

1/2 kg de tomate picado

250 g de azeitona verde

200 g de mussarela

2 xícaras de chá de leite

2 xícaras de chá de farinha de milho

1 xícara de chá de óleo

1 cebola grande picada

2 ovos

2 latas de milho verde

pimenta-do-reino

alho

sal

cheiro-verde

### MODO DE PREPARO

Refogue a carne com o tomate, milho, cebola, a pimenta, o alho, o cheiro-verde e o sal.

Deixe ferver por 20 minutos.

Retire do fogo, junte os ovos ligeiramente batidos, o leite e a farinha mexendo bem.

Despeje em um refratário untado com manteiga e cubra com mussarela.

Leve ao forno por 30 minutos.

Sirva com arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38464-tamale.html>