

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>