

PAMONHA ASSADA

INGREDIENTES

1 kg de massa de milho mais mole
50 ml de óleo
3 colheres de margarina
sal a gosto
2 pimentas-de-cheiro
1 cebola pequena ralada
1 pitada de pimenta-do-reino
500 g de lingüiça de porco frita picada em pedacinhos
400 g de mussarela

MODO DE PREPARO

Acrescente o óleo, a margarina, a massa de milho. Adicione a pimenta-de-cheiro, a cebola, a pimenta-do-reino, o sal a gosto e a lingüiça. Misture bem, despeje a metade da massa em uma forma untada com margarina.

Cubra com mussarela e depois coloque o restante da massa por cima.

Leve ao forno para assar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39431-pamonha-assada.html>