

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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