

PAMONHA SALGADA FRITA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 gomo de linguiça calabresa moída

Cebola e alho a gosto

Salsinha e cebolinha a gosto e

Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Bater o milho no liquidificador . Colocar em uma tigela e acrescentar todos os ingredientes menos a farinha de trigo que devera ser colocada aos poucos até dar ponto para fritar as colheradas (tipo bolinho de bacalhau).

Fritar em óleo não muito quente (para cozinar o interior dos bolinhos), escorrer em papel toalha e recheiar na hora em que comer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/40630-pamonha-salgada-frita.html>