

PAMONHA SALGADA

INGREDIENTES

- 2 latas de milho verde
- 2 xícaras de chá de leite
- 4 ovos
- 4 colheres de sopa de margarina
- 1 e 1/2 xícara de chá de farinha de trigo
- 4 colheres de sopa de queijo ralado
- 2 colheres de sopa de salsinha picada
- 1 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de fermento em pó
- 200 g de calabresa em cubos frita

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o milho, os ovos, o leite e a margarina por 3 minutos.

Coloque esta mistura em uma tigela e acrescente a farinha de trigo, o queijo ralado, a calabresa, a salsinha, o sal e o fermento em pó.

Misture bem até a massa ficar homogênea.

Despeje a massa em uma forma com furo no meio e untada com margarina e farinha de trigo e leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 45 minutos.

A calabresa pode ser substituída por carne seca, queijo com presunto ou frango.

Ao ficar pronto pode ser servido com requeijão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41182-pamonha-salgada.html>