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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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