# PAMONHA DE PANELA

## INGREDIENTES

1 kg de massa milho verde ralado

500 g de margarina

2 cebolas de cabeça

cheiro verde

4 dentes de alho

sal a gosto

1 prato de mussarela

200g de creme de leite

## MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela margarina e os temperos, menos o cheiro verde.

Deixe fritar os temperos na margarina.

Refogue a massa na panela e não pare de mexer até soltar da panela.

Experimente a pamonha se estiver cozida desligue o fogo.

Coloque um prato de mussarela cortada em cubos.

Coloque o cheiro verde misture bem, despeje em uma travessa.

Coloque o creme de leite forrando a pamonha, sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47981-pamonha-de-panela.html