

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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