PAMONHA À MODA

INGREDIENTES

10 espigas de milho verde (cerca de 1,3 kg)

1 copo americano de óleo

1 colher de sal

1 pitada de açúcar

500g de queijo fresco (ralado ou cortados em tiras)

500g de linguiça (opcional, seca ou fresca etc)

Cheiro verde

Pimenta

MODO DE PREPARO

Corte o milho nas duas extremidades.

Separe as palhas boas e limpas que serão usadas para fazer os copinhos.

Escove as espigas para retirar os cabelos, com cuidado para não estourar os grãos.

Rale as espigas (atenção para não ralar o sabugo).

Coe com o auxílio de uma peneira antes de temperar.

Coloque a massa em uma bacia e adicione óleo bem quente, misturando bem.

Acrescente sal e açúcar.

Com as palhas que foram escolhidas, faça copinhos com duas palhas. Coloque a massa (cerca de um copo americano) e o recheio.

Feche-a também com duas palhas, amarrando com elástico ou cordão.

Como recheio, use apenas queijo minas fresco e pedaços de linguiça, pimenta e cebolinha

O tempo de cozimento é de, aproximadamente, 35 a 40 minutos em uma panela com bastante água.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48949-pamonha-a-moda.html