

PAMONHA MEXIDA GOIANA

INGREDIENTES

5 espigas de milho

100 ml de óleo de soja

200 g de mussarela ou 8 fatias de queijo minas

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte as espigas retirando os grãos.

Bata os grãos no liquidificador com um pouco de água (não bata de mais senão marga).

Coloque o óleo em uma panela ao fogo.

Com o óleo quente coloque a massa do liquidificador na panela e acrescente o sal.

Mexa constantemente.

Com a massa já consistente adicione a mussarela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55981-pamonha-mexida-goiana.html>