

RECEITAS

JUNINAS

Friella



PAMONHA SALGADA COM LINGUIÇA DE PERNIL FINA



INGREDIENTES

6 espigas de milhas
100g de manteiga
Sal a gosto
300g de queijo
300g de Linguiça de Pernil Fina Friella

2 colheres (sopa de óleo)
1 cebola picada em cubos
1 tomate picado em cubos
Cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Prepare o recheio: Corte as linguiças. Refogue a cebola com óleo e acrescente as linguiças. Deixe dourar bem, pingando água quando necessário para não queimar. Coloque os tomates cortados em cubos e cozinhe até começarem a desmanchar. Desligue o fogo e finalize com cebolinha picada. A mistura não deve ficar muito líquida.

Para fazer a pamonha: Descasque e lave as espigas de milho e separe as cascas maiores. Branquei-as e reserve para montar as pamonhas. Rale o milho em um ralador grosso sobre uma vasilha para colher o caldo. Ralar o grãos ajuda o milho a soltar mais amido e engrossar a pamonha. Passe o milho ralado em uma peneira fina para separar o bagaço do líquido. Tempere com sal e manteiga derretida.

MONTAGEM

Dobre a casca maior do milho criando um "copo", dobrando o fundo para a massa não escorrer. Coloque a massa da pamonha até metade da altura e o recheio (queijo e a linguiça refogada) e feche com outra casca de milho. Amarre com barbante. Cozinhe em água fervente por 30 minutos.

NESSSE SÃO JOÃO,
NOSSOS PRODUTOS
VÃO DAR O QUE FALAR!

BOM
DEMAISSSS

