



RECEITAS DA FIA

Chica Doida

www.receitasdafia.com/receitas/chica-doida

A receita de hoje é um prato típico de Goiás, com ingredientes que dão água na boca e que conquistou o Brasil inteiro. Aproveitando que estamos na colheita de milho que tal experimentar fazer? Você vai amar!

 45 min

 10 porções

Ingredientes

- 25 espigas de [milho verde](#)
- ½ kg de [linguiça de porco caseira](#)
- 300g de [queijo branco](#) em cubos
- 250g de [jiló](#)
- ½ copo de [banha de porco](#)
- 2 [cebolas](#) picadas
- 8 dentes de [alho](#) amassados
- 1 colher (sopa) cheia de [pimenta malagueta](#) em conserva
- 1 colher (sobremesa) de [açúcar](#)
- 1 colher (sobremesa) de [sal](#)
- 1 copo de água

Modo de Preparo

1. Primeiro rale o milho ou corte tirando todo o milho e bata no liquidificador para virar uma massa.
2. Na massa é adicionada a banha de porco, o alho, cebola, açúcar, sal e a pimenta.
3. Depois da pimenta, é colocado um pouco de água, para a massa não ficar muito grossa.
4. Mexa bem e leve ao forno para assar por 15 minutos.
5. Com a massa no ponto, é só dar mais uma mexida e começar a montar a chica.
6. Primeiro coloque o jiló, depois o queijo e a linguiça, então coloque mais queijo por cima e volte ao forno para assar.
7. O ponto final é com o queijo gratinado e a massa consistente.

www.receitasdafia.com