



Chipaguaçu

www.receitasdafia.com/receitas/chipaguacu

Hoje vamos de receita regional, uma deliciosa chipaguaçu com sua irresistível combinação de milho com queijo humm! todos vão amar.

Chipaguaçu or type unknow

 60 min

 12 porções

Ingredientes

- 8 espigas de [milho](#)
- 1/2 xícara (chá) de [leite](#)
- 2 colheres (sopa) de [manteiga](#)
- 3 [cebolas](#) picadas
- 5 [ovos](#) batidos
- Sal a gosto
- 500g de [queijo ralado](#)

Modo de Preparo

1. Rale as espigas ou corte os grãos com uma faca e bata no liquidificador com o leite. Reserve.
2. Em uma panela, esquente a manteiga e frite as cebolas até dourar.
3. Em uma vasilha, coloque o milho misturado com o leite, a cebola frita, os ovos, o sal e o queijo.
4. Misture bem.
5. Unte uma assadeira e despeje a mistura.
6. Leve ao forno médio, preaquecido, a 180C por 40 minutos, ou até dourar por cima, deixando uma consistência cremosa.

www.receitasdafia.com