Pamonha

www.receitasdafia.com/receitas/pamonha

Explore o encanto da tradição brasileira com a pamonha da roça: uma receita que desperta memórias afetivas e celebra nossa cultura culinária. Delicie-se com cada pedaço desta iguaria irresistível, feita com carinho e ingredientes típicos da nossa terra.

Pamonha
Image not found or type un

90 min 8 unidades

Ingredientes

- 6 espigas de milho bem amarelas
- 1/2 xícara de chá de leite
- 2 colheres de sopa de manteiga ou banha derretida
- Sal a gosto
- Palha do milho para embalar
- Queijo coalho cortado em cubinhos para rechear
- Barbante, a palha do próprio milho ou elástico culinário para amarrar

Modo de Preparo

1. Comece retirando as pontas grossas do milho e as palhas com cuidado, dando preferência para as palhas internas mais limpas.
2. Cozinhe as palhas em água fervente por 15 minutos e, em seguida, seque-as bem. Reserve.
3. Higienize as espigas de milho e retire todo o cabelinho.
4. No liquidificador, bata o milho até obter uma mistura homogênea.
5. Acrescente o leite e continue batendo até ficar consistente.
6. Em um recipiente, misture a manteiga derretida, o sal e o creme de milho.
7. Monte cada pamonha colocando uma quantidade de massa de pamonha em uma palha, adicione um cubinho de queijo no centro e cubra com outra palha, formando um pacotinho.
8. Amarre cada pacotinho com barbante ou elástico culinário.
9. Em uma panela, leve água para ferver e adicione as pamonhas.
10. Cozinhe por aproximadamente 40 minutos.
11. Retire as pamonhas da panela e sirva quentinhas. Bom apetite!