

Receitas Juninas - Parte 1

1. Pamonha Salgada Recheada

Ingredientes:

- 4 espigas de milho verde
- 1 xícara de leite
- Sal a gosto
- Queijo coalho ou carne-seca desfiada
- Palhas de milho para embalar

Modo de Preparo:

1. Rale o milho e bata com o leite no liquidificador. 2. Adicione sal e misture bem. 3. Coloque a massa nas palhas, recheie com queijo ou carne, feche e amarre. 4. Cozinhe no vapor por cerca de 40 minutos.

2. Milho Verde na Manteiga

Ingredientes:

- 4 espigas de milho verde
- 4 colheres de sopa de manteiga
- Leite e açúcar para deixar de molho (opcional)
- Sal a gosto

Modo de Preparo:

1. Deixe as espigas de molho no leite com açúcar por 30 minutos. 2. Cozinhe em água fervente até ficarem macias. 3. Sirva com manteiga derretida e sal.

3. Cuscuz Nordestino com Queijo Coalho

Ingredientes:

- 2 xícaras de flocão de milho
- 1/2 xícara de água
- Sal a gosto
- Queijo coalho em cubos

- Manteiga de garrafa

Modo de Preparo:

1. Hidrate o flocão com água e sal por 10 minutos. 2. Coloque na cuscuzeira e cozinhe por 10 minutos. 3. Misture com queijo coalho e manteiga derretida. 4. Sirva em potinhos individuais decorados.

4. Cachorro-Quente de Forno

Ingredientes:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de leite
- 1/2 xícara de óleo
- 2 ovos
- 1 colher de sopa de fermento
- Salsichas cortadas
- Molho de tomate
- Queijo ralado

Modo de Preparo:

1. Misture os ingredientes da massa no liquidificador. 2. Em uma assadeira untada, coloque metade da massa, o recheio e cubra com o restante. 3. Asse em forno médio por 35 minutos ou até dourar. 4. Corte em quadradinhos para servir.

5. Caldo de Mandioca com Carne-Seca

Ingredientes:

- 500g de mandioca cozida
- 300g de carne-seca dessalgada e desfiada
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- Sal e pimenta a gosto
- Cheiro-verde

Modo de Preparo:

1. Refogue cebola e alho, adicione a carne e reserve. 2. Bata a mandioca com água no

liquidificador. 3. Misture ao refogado, ajuste o tempero e ferva. 4. Sirva quente com cheiro-verde por cima.