

Se tem um ingrediente que não pode faltar nas típicas festas juninas é o milho verde.

Dá pra fazer várias receitas com ele.

Hoje vou fazer uma receita diferente (pra variar kkkk) de Pamonha!

Claro que o método tradicional é feito cozinhando a mistura dentro da palha do milho.

Mas, como esse processo é meio demorado e chatinho, resolvi adaptar a receita.

Normalmente é doce, pastosa...

Mas dessa vez resolvi fazer uma versão salgada com queijo.

Meu Deus do céu... ficou perfeita!

É um prato típico das Festas Juninas e eu já vou repetir nesta data que se aproxima. AMO!

Se você quiser, claro que pode colocar um pouco de açúcar demerara ou adoçante culinário. Mas aí vai ficar doce (tá valendo também, fica bem bom!).

A receita completa com ingredientes e modo de fazer, você encontra no aplicativo da Cozinha FIT&FAT.

Para baixar, [clique aqui](#).

