

Hortifruti União na cozinha

Pamonha

- 10 espigas de milhos verdes e frescos
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 4 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 pitada de sal



Descasque o milho e preserve a palha inteira para depois embalar a pamonha. (são usadas 2 palhas para cada pamonha).

Lave bem as cascas e dê uma aferventada para amolecer.

Lave e rale a espiga de milho em uma vasilha e em seguida misture todos os ingredientes.

Monte um pacotinho com a palha do milho conforme a ilustração abaixo. Com a ajuda de uma concha, preencha o pacote com o creme de milho. Amarre com um barbante.

Em uma panela grande, feva 3 litros de água. Coloque a pamonha na água fervente e aguarde por 30 minutos o cozimento. Observe que a palha ficará com a cor amarelada quando estiver bom.

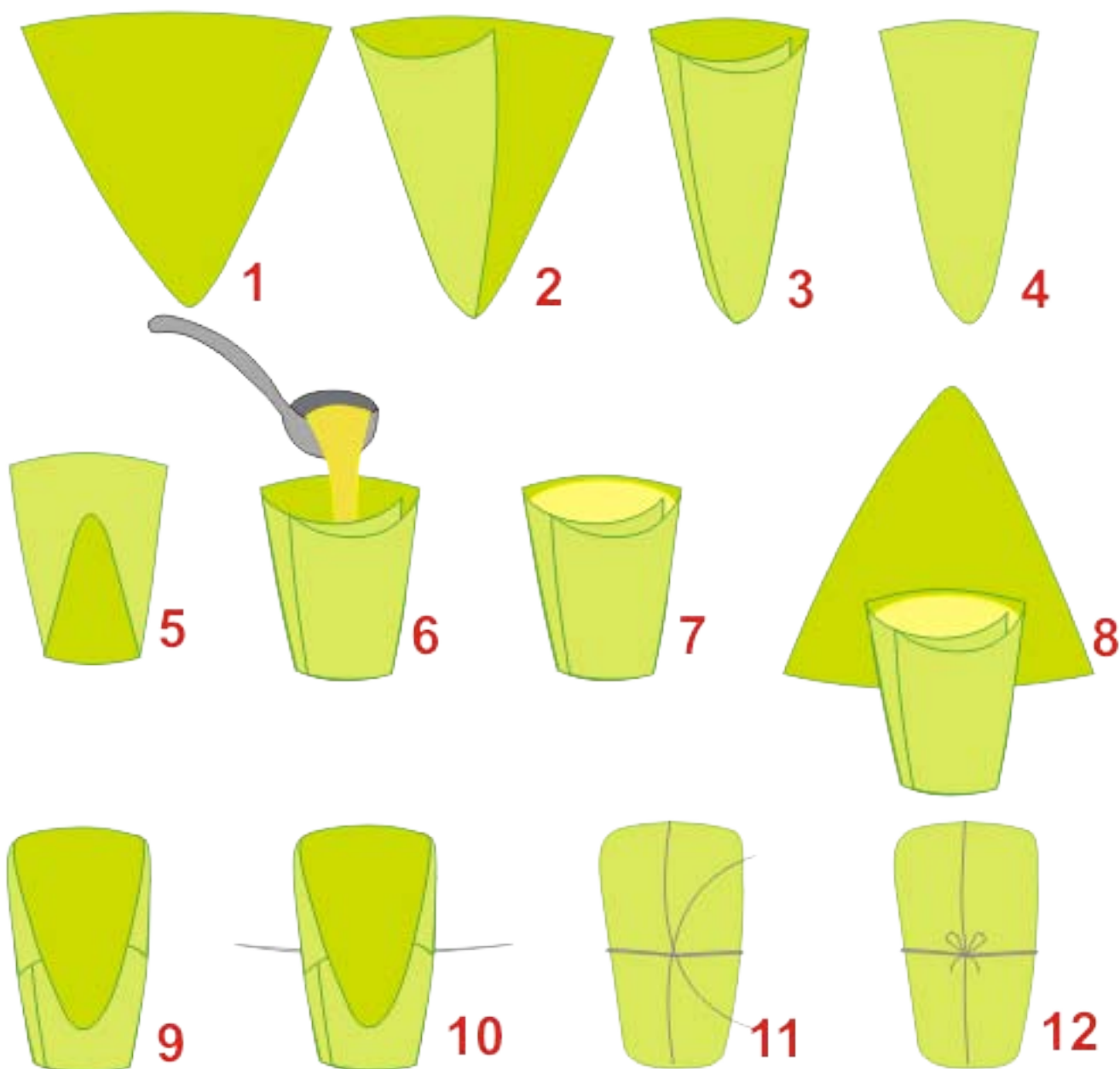
Pode-se servir ainda quente.

Dica: No Hortifruti União os milhos são vendidos já descascados em bandeja. Caso queira fazer a nossa receita, solicite a um dos nossos colaboradores o milho inteiro (com a palha).

Rendimento: 12 porções

Tempo de preparo: 2 horas

Como montar o pacote da pamonha



- 1 - Escolhas as palhas maiores e sem rachaduras para iniciar o pacote
- 2 - Dobre uma das partes ultrapassando a metade da palha
- 3 - Dobre a outra parte, formando um cone
- 4 - Vire o cone
- 5 - Dobre a ponta debaixo para cima, formando um copinho
- 6 - Despeje o creme do milho dentro do copinho
- 7 - O creme deve chegar até a superfície do copinho
- 8 - Com cuidado, coloque outra palha por trás
- 9 - Monte outro copinho para cobrir.
- 10 - Pegue um barbante para amarrar o pacote
- 11 - Amarre como se fosse um presente, na horizontal e vertical
- 12 - Termine fazendo um laço firme (pois para retirar o barbante fica mais fácil depois).