



## Pamonha Salgada



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

01:35

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Espiga de milho (inteiro, com palha)	10 unidades	2 kg
Leite	1 xícara (chá)	200 ml
Manteiga sem sal (derretida)	3 colheres (sopa)	45 g
Caldo SAZÓN® Profissional Legumes	1 colher (sopa)	20 g
Queijo meia-cura (cortado em cubos)	2 e meia xícaras (chá)	300 g

## Modo de Preparo

1. Com o auxílio de uma faca, corte as espigas de milho pela base, separe as palhas maiores e reserve-as. Corte as pontas e despreze.
2. Escalde as palhas em água fervente até ficarem flexíveis. Escorra e reserve.
3. Remova os grãos de milho da espiga e coloque-os no copo do processador. Junte o leite e bata, em velocidade média, por 3 minutos, ou até virar uma pasta. Transfira para um bowl grande, acrescente a manteiga e o Caldo SAZÓN® Profissional, e misture.
4. Montagem: para cada pamonha, utilize 2 palhas. Dobre cada uma delas no formato de um cone, sobrepondo as laterais e deixando a parte de largura maior para cima. Segure o trespasse com os dedos e dobre a parte inferior do cone ao meio (para cima), formando um copinho.

Encha-o com uma porção de massa, deixando cerca de 1 cm distante da borda superior, e mergulhe o queijo no interior. Envolve a parte superior do copinho com outra palha e dobre a parte que sobrou (ponta) da palha para o centro, repetindo o mesmo processo de modo a fechar a borda do primeiro copinho com esse segundo, em sentido inverso. Amarre com tirinhas finas feitas com a própria palha do milho ou barbante culinário.

**5.** Cozinhe em água fervente, acomodando-as na posição vertical, por cerca de 40 minutos, ou até que estejam cozidas. Retire do fogo e sirva em seguida.