



## PONTO VERDE COMÉRCIO DE PRODUTOS NATURAIS LTDA.

Rua do Estilo Barroco, 442 – Santo Amaro – 04709-011 – São Paulo – SP  
[www.lojapontoverde.com.br](http://www.lojapontoverde.com.br) - Tel.: (11) 5182-5161

### Assado de Milho Verde

#### ***Ingredientes:***

4 espigas de milho verde  
150g de uvas passas sem caroço  
150g de cebola picada  
1 pimentão  
150g de azeitonas pretas sem caroço picadas  
2 colheres sopa de shoyu  
salsa, cebolinha e orégano  
sal a gosto

#### ***Modo de preparo:***

Ponha uma panela no fogo com pouca água.  
Quando estiver morna, coloque a cebola e deixe até que a água seque.  
Acrescente as azeitonas, as passas, os temperos e o shoyu. Deixe esfriar.  
Passe as espigas de milho em um ralador grosso.  
Unte uma assadeira e forre-a com uma camada de milho ralado.  
Por cima desta, coloque o recheio, e forre com outra camada de milho.  
Leve ao forno médio por vinte e cinco minutos.