



PONTO VERDE COMÉRCIO DE PRODUTOS NATURAIS LTDA.

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

Milho Verde ao Forno

Ingredientes:

3 xícaras de milho verde debulhado
1 xícara de leite
1 xícara de pão esfarelado
1 cebola média picada
2 colheres sopa de manteiga
6 rodelas de pimentão
sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo:

Misture o milho verde em grão com o leite, o miolo de pão, a cebola e os temperos.
Arrume a mistura numa fôrma bem untada.
Espalhe pedacinhos de manteiga sobre tudo e enfeite com as rodelas de pimentão.
Asse em forno médio por trinta minutos.