



Pastelão de Milho Verde

Ingredientes:

Massa:

- ½ xícara (chá) de creme de milho
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- ½ xícara (chá) de margarina ou manteiga
- 3 colheres (sopa) de leite
- 1/8 colher (chá) de sal
- 1 ovo

Pincelar:

- 1 gema de ovo

Recheio:

- 2 xícaras (chá) de grãos cozidos de milho verde
- ¼ xícara (chá) de cebola ralada
- 1 xícara (chá) de tomate picado em cubos
- ½ xícara (chá) de pimentão picado em cubos
- 4 colheres (sopa) de óleo
- ½ colher (chá) de alho
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de maisena
- ¼ xícara (chá) de água
- Cheiro verde picado (a gosto)

Preparo:

Recheio:

- Colocar numa panela o óleo, o alho e a cebola e levar ao fogo até que a água desprendida seja eliminada.
- Em seguida, acrescentar o milho e o tomate e deixar refogar por dois minutos. Colocar o restante dos ingredientes e o sal.
- Dissolver a maisena na água e misturar ao molho. Ferver por três minutos.
- Desligar o fogo e reservar.

Massa:

- Peneirar e medir os ingredientes secos, medindo também os outros.
 - Dispor os ingredientes em uma bacia e misturá-los até que se forme uma massa lisa.
 - Em uma superfície lisa, limpa e polvilhada com farinha de trigo, abrir a massa com o auxílio de um rolo.
 - Untar com óleo um pirex pequeno de formato retangular ou uma forma de alumínio para pão e forrar com a massa.
- 
- 



- Colocar o recheio e cobrir com o restante da massa.
- Pincelar a superfície do pastelão com gema de ovo batida.
- Levar a assar em forno pré-aquecido, em temperatura moderada, por 20 minutos.
- Servir quente.

Fonte: <http://www.cnpms.embrapa.br/receitas/index.html>