

## Assado de Milho

Tipo: prato salgado

### Ingredientes

- 2 chávenas (xícaras) de milho cozido
- ¼ chávena (xícara) de óleo
- 1 cebola grande picada
- 2 dentes de alho picados
- ¼ chávena (xícara) de farinha de milho
- 2 chávenas (xícaras) de tomates picados
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 3 colheres de sopa de queijo ralada
- ¼ chávena (xícara) de leite
- salça e coentros picados
- 2 ovos
- sal à gosto

### Preparação

Dourar a cebola e alho no óleo.

Juntar a farinha de milho e depois o milho com um pouco de água. Acrescentar o tomate e deixar ferver.

Retirar do fogo, juntar a farinha de trigo, a salça e os coentros, o queijo, os ovos bem batidos, o leite e o sal. Misturar bem até ficar bem ligado.

Assar em forma untada.

Está pronto !