

POLENTA CREMOSA DA ROSE

INGREDIENTES

2 cubos de caldo de galinha ou carne

1 xícara de água fervente

2 xícaras de água fria

1 litro de água fria

2 colheres (sopa) de amido de milho

2 xícaras de fubá mimoso

1/4 de xícara de óleo

MODO DE PREPARO

Em uma panela, dissolva os cubos de caldo de galinha ou carne com a xícara de água fervente e junte as 2 xícaras de água fria, reserve.

Misture o amido de milho e o fubá e dissolva com o litro de água fria e junte na panela com os caldos.

Acrescente o óleo e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar.

Arrume em uma travessa e cubra com o molho de sua preferência.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21205-polenta-cremosa-da-rose-2.html>