

BOLINHOS DE POLENTA RECHEADOS

INGREDIENTES

200 g de farinha de milho

70 g de manteiga

200 g de queijo mussarela

250 ml de água

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, despeje a água com a manteiga até derreter.

Acrescente o sal e a farinha de milho em uma única vez.

Mexa sem parar até a polenta ficar no ponto, depois deixe a polenta esfriar.

Pegue na palma da mão um pouco de polenta, coloque o queijo no meio e faça um bolinho.

Frite o bolinho no óleo e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22332-bolinhos-de-polenta-recheados.html>