

POLENTA CREMOSA

INGREDIENTES

250 g de fubá para 1 litro de água

4 tabletes de caldo de galinha knor

1 caixinha de creme de leite

1 copo de requeijão

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a água para ferver e adicione o caldo de galinha.

Deixe o caldo de galinha dissolver, acrescente o fubá, tampe a panela e misture bem até levantar fervura.

Deixe cozinhar por 2 horas, abra a panela e acrescente o creme de leite.

Mexa bem e adicione o requeijão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23423-polenta-cremosa.html>