

POLENTA MOLE DA RAFAELA

INGREDIENTES

- 1 xícara de fubá de milho
- 2 xícaras de água
- 1 dente de alho picado
- 1 cebola picada
- 1 tomate picado
- 1 colher de extrato de tomate a gosto
- 1 caldo de carne ou galinha
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Comece dourando o alho, em seguida, acrescente a cebola e tomate.

Quando o tomate já estiver molinho, acrescente o extrato de tomate e 1 xícara de água.

Coloque o caldo de sua preferência, eu usei o de carne, e deixe dissolver.

Coloque 1 pitada de sal, só para acertar o sabor.

Agora dissolva o fubá de milho na água, despeje no molho e mexa, até que ela já esteja cozida.

Não deixe muito tempo no fogo para não engrossar demais.

Sirva ainda quente, pois quando ela esfria, ela endurece.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26858-polenta-mole-da-rafaela.html>