

POLENTA PICANTE

INGREDIENTES

1 xícara fubá

1 tablete caldo de costelinha de porco ou de sua preferência

1 colher de sopa de manteiga ou margarina

700 ml água

carne de panela picadinho a gosto

pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela a manteiga para derreter.

Junte a carne (eu fiz com músculo feito na panela de pressão que sobrou do dia anterior).

Pique bastante a pimenta (eu fiz com pimenta dedo-de-moça) de preferência fresquinha.

Adicione o caldo de sua preferência e refogue.

Coloque metade da água e deixe ferver.

Em outro recipiente misture o fubá com o restante da água para não empelotar.

Misture tudo e deixe cozinhando por 20 minutos, mexa para não grudar na panela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34110-polenta-picante.html>