

# 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 picadinha 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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