

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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