

POLENTA COM PEDAÇOS DE MILHO

INGREDIENTES

POLENTA DE MILHO:

Polenta de Milho: 1 lata de milho verde (200 g) escorrido

1 litro de água filtrada

1 xícara (250 ml) de flocos de milho pré-cozidos para polenta (Kimilho, Polentinha ou Milharina)

1 colher manteiga com sal

1 tablete de caldo de legumes

1 colher (sobremesa rasa) sal

cheiro verde picado

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata 1/2 lata de milho com 1 litro de água, para dar uma pequena quebrada nos grãos.

Na panela coloque o água com milho, a 1/2 lata de grãos de milho inteiros, a manteiga, 1 tablete de caldo de legumes, o sal e 1 xícara de Kimilho, Polentinha ou Milharina.

Fique mexendo no fogo. Quando ferver, começa a engrossar. Mexa até chegar no ponto de sua preferência.

Acrescente cheiro verde, misture e sirva o almoço imediatamente.

Ideal para comer com frango cozido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34602-polenta-com-pedacos-de-milho.html>