

POLENTA FRITA

INGREDIENTES

1 xícara de fubá
3 xícaras de água
2 colheres de óleo
2 colheres de manteiga
2 dentes de alho picados
1 cubo de caldo de legumes
Sal e pimenta-do-reino a gosto
Óleo para untar e fritar

MODO DE PREPARO

Dissolva o fubá em uma xícara de água.

Aqueça uma panela grande, em fogo médio, com o óleo e a manteiga e doure o alho.

Despeje o restante da água, o caldo de legumes, sal e pimenta-do-reino e deixe levantar fervura.

Despeje o fubá, mexendo até ferver.

Tampe e cozinhe por 30 minutos, mexendo de vez em quando, em fogo baixo.

Transfira para um refratário médio untado e deixe descansar por 4 horas.

Corte em tiras e frite, aos poucos, em óleo quente, até dourar.

Escorra em papel toalha e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34619-polenta-frita.html>