

POLENTA COM MANDIOQUINHA E QUEIJO COALHO

INGREDIENTES

- 2 xícaras de fubá/farinha de milho fina
- 2 xícaras de água a temperatura ambiente
- 3 xícaras de água quente
- 1 pacote de sopa instantânea, individual de mandioquinha
- 1 xícara de queijo coalho cortado em cubinhos
- 1 colher de sopa de manteiga

MODO DE PREPARO

Coloque a água para esquentar.

Em um recipiente apartado, misture o fubá e o pó da sopa instantânea.

Após acrescente o queijo coalho e também misture.

Tudo misturado, acrescente a água em temperatura ambiente e procure dissolver bem a farinha já misturada, desfazendo os "carocinhos". Quando a água estiver bem quente, antes de ferver, coloque a manteiga e depois vá acrescentando a farinha já dissolvida na água.

Com uma colher de pau, fique mexendo devagar para não empelotar.

A polenta com mandioquinha estará pronta quando começar a grudar no fundo da panela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36997-polenta-com-mandioquinha-e-queijo-coalho.html>