

POLENTA CREMOSA NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

250 gramas de fubá

1 e 1/2 litros de água

2 cubos de caldo e galinha

3 colheres de queijo parmesão ralado

1 colher de sopa de margarina

MODO DE PREPARO

Dissolva o fubá em 1/2 litro de água e reserve.

Na panela de pressão coloque 1 litro de água, deixe ferver, coloque o caldo de galinha, o queijo ralado e a margarina.

Depois coloque o fubá dissolvido, mexa bem sem parar e quando começar a borbulhar, tampe a panela e deixe cozinhar em fogo brando.

Após pegar a pressão (chiar) marque 5 minutos.

Tire a pressão da panela, abra e coloque em um refratário com o molho de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/38450-polenta-cremosa-na-panela-de-pressao.html>