

POLENTA ESPECIAL

INGREDIENTES

500 ml de água

500 ml de leite

1 colher de sopa de sal

1 copo americano de farinha de milho em flocos

5 colheres de fubá

2 colheres de sopa de óleo

1 dente de alho

1/2 cebola picada

MODO DE PREPARO

Frite no óleo a cebola e o alho e adicione o leite.

Dissolva a farinha de milho e o fubá na água e despeje na panela quando o leite levantar fervura. Coloque o sal e mexa sempre até adquirir consistência.

Sirva com o molho de sua preferência, frango, carne moída, ou ainda pode fazer camadas intercaladas com queijo mussarela ou parmesão fresco.

Não é necessário longo tempo de cozimento, pois a quantidade de fuba é pequena e a farinha de milho não permite que fique com sabor de fuba cru.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39320-polenta-especial.html>