

POLENTA DIVINA CREMOSA

INGREDIENTES

500 ml de leite

1 xícara e 1/2 de fubá

300 ml de água

1 colher de sopa bem cheia de manteiga

3 dentes de alho amassados

1/2 cebola picada

2 tabletes de caldo de carne

2 colheres de sopa bem cheias de requeijão

100 g de creme de leite

200 g de queijo meia cura ralado grosso

Sal a gosto

O Recheio é de sua preferência (carne, frango etc)

MODO DE PREPARO

Separe cinco colheres de fubá e um copo de leite em recipientes separados.

Numa panela, refogue a manteiga, a cebola, o alho e o caldo carne até ficarem transparentes.

Acrescente o leite ao refogado

Depois, dissolva o restante do fubá com a água e misture ao leite na panela.

Deixe cozinhar, sempre mexendo.

Quando a polenta estiver no ponto, coloque o requeijão e o creme de leite.

Prove o sal e salgue se necessário.

Em um refratário grande, coloque a polenta, depois uma camada do queijo meia cura ralado. Em seguida, mais polenta e termina com mais queijo.

Coloque cinco minutos no forno pra gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41815-polenta-divina-cremosa.html>