

POLENTA DE MILHO PARA FRITAR

INGREDIENTES

- 2 copos de fubá
- 4 1/2 copos de água
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 colher de sobremesa de sal
- 1 lata de milho

MODO DE PREPARO

- Misture um copo de água com o fubá em uma tigela, reserve.
- Coloque na panela o óleo e frite o milho, despeje o restante da água.
- Coloque o sal e em seguida o fubá na panela.
- Deixe cozinhar até aparecer o fundo da panela.
- Deixe esfriar e coloque na geladeira 30 minutos.
- Após fritar em pedaços.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42714-polenta-de-milho-para-fritar.html>