

POLENTA DA TIA CIDINHA

INGREDIENTES

Para cada 2 colheres (sopa) de fubá, use 250 ml de água

Sal a gosto.

MODO DE PREPARO

Coloque 2/3 do total de água que irá usar numa panela para ferver.

Dissolva o fubá (peneirado) em 1/3 do total de água que irá usar.

Assim que a água ferver, coloque o fubá dissolvido lentamente e mexendo sempre até que comece a engrossar.

Coloque o sal, ou se preferir, pode usar tempero pronto.

Mexa de vez em quando, com uma colher de pau, até que se complete 30 minutos em fogo médio.

Se gostar da polenta mais firme, pode deixar mais uns 10 minutos.

Despeje num refratário e sirva como desejar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43155-polenta-da-tia-cidinha.html>