POLENTA FANTÁSTICA

INGREDIENTES

2 litros de água

400 g de fubá

2 colheres (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de sal

1 lata de ervilhas com milho escorrida

1 vidro de palmito picado

1 saquinho de 100g de queijo parmesão ralado

1 lata de almôndegas picadas com o molho

MODO DE PREPARO

Em uma panela, leve a água ao fogo e acrescente o sal e a manteiga

Quando iniciar a fervura, acrescente o fubá aos poucos e mexa sem parar para não empelotar

Deixe a polenta cozinhar por 20 minutos em fogo baixo

Em seguida junte as ervilha, milho, o palmito picado, as almôndegas picadas com o molho e o queijo ralado

Incorpore bem todos os ingredientes e mexa por mais 10 minutos

Despeje a polenta em um refratário, sirva com molho de tomate ao sugo

Você também pode fritar, corte em fatias médios e frite em óleo bem quente, se quiser salpique queijo parmesão nas fatias ainda quente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4366-polenta-fantastica.html