

POLENTA CREMOSA COM QUEIJO MINAS

INGREDIENTES

1 litro e 250 ml de água

2 xícaras de fubá

2 colheres de margarina

200 g de queijo minas cortado em cubos (aproximadamente 1 cm)

sal a gosto e

tempero (sachê) a gosto

molho de sua preferência (com carne moída fica muito bom)

queijo de sua preferencia para polvilhar

MODO DE PREPARO

Coloque 1 litro da água para ferver numa panela, acrescente o sal, o tempero e a margarina, dissolva o fubá no restante da água e despeje na panela até dar o ponto.

Antes de tirar a panela do fogo, acrescente o queijo minas e despeje a polenta numa forma e reserve.

Depois que o molho estiver pronto despejar sobre a polenta e polvilhar com queijo ralado de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/43884-polenta-cremosa-com-queijo-minas.html>