

POLENTA MARMEATAS

INGREDIENTES

750 ml fundo claro de aves

1 cebola em brunoise

200 g de fubá

40 g de manteiga

30 g queijo parmesão ralado

40 g de couro de bacon sem carne

MODO DE PREPARO

Coloque 400 ml do fundo em uma panela grande, em fogo brando.

Quando começar a fervura, baixe para fogo médio e adicione o fubá aos poucos com uma peneira e com um fouet, fique sempre mexendo para não empelotar.

O resto do fundo de aves será utilizado apenas para equilibrar o nível de cremosidade da polenta.

Após adicionar todo o fubá, adicione os couros de bacon e a cebola e continue mexendo bastante.

Após 20 a 30 minutos, a polenta começará a desgrudar do fundo da panela, então é hora de adicionar a manteiga e o queijo ralado, mexer bem e desligar o fogo.

Sirva quente e com salsinhas por cima para decorar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43946-polenta-marmeatas.html>