

POLENTA DE CUSCUZ FRITA

INGREDIENTES

- 1 pacote de 250 g de farinha de cuscuz
- 2 sachês de sazón (sabor de sua preferencia)
- 300 ml de água
- Cominho em pó a gosto
- óleo

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela a água fria e adicione os pacotinhos de sazón, o cominho e por fim a farinha.

Leve ao fogo e mexa até ter uma consistência bem grossa, tem que ficar mais grosso que o ponto da polenta normal.

Depois de cozido coloque a massa em uma forma de metal untada com óleo espalhe a massa pela forma e leve à geladeira por 10 minutos.

Coloque em uma frigideira funda 1 ml de óleo e deixe até ferver.

Retire da geladeira, corte em quadrados e coloque para fritar em óleo fervendo.

Coloque papel toalha em uma travessa e coloque a polenta frita de cucuz para escorrer o óleo.

Espere esfriar e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45079-polenta-de-cuscuz-frita.html>