

POLENTA AO CREME DE COUVE

INGREDIENTES

POLENTA:

Polenta: 2 xícaras de fubá

4 xícaras de água

sal e temperos a gosto (eu temperei a polenta além de sal coloquei, salsa desidratada e cominho em pó fica a critério)

CREME DE COUVE:

Creme de couve: 3 colheres margarina

3 colheres de trigo

1 cebola inteira

1/2 maço de couve cerca de 10 folhas mais ou menos, depende tamanho

2 xícaras de leite

sal a gosto

MODO DE PREPARO

POLENTA:

Polenta: Misture a água, fubá e os temperos e deixe cozinhar por aproximadamente 30 minutos, a polenta deve ficar num ponto firme para que não misture com o creme.

CREME:

Creme: Higienizar as folhas de couve e tire os talos, depois corte-as grosseiramente ou como preferir, em uma panela ferva água com sal para braquear a couve quando a água estiver fervendo (borbulhando), coloque a couve e deixe por aproximadamente 3 minutos.

Tire a couve e imediatamente jogue-as em uma vasilha com água fria, isso fará com que a couve fique bem verdinha.

Após fazer isso pegue uma panela coloque a manteiga e a cebola e deixe até murchar após isso acrescente o trigo e deixe fritar aos poucos acrescente o leite até formar um bechamel, acrescente a couve no final e deixe cozinhar aproximadamente 3 minutos.

Após isso coloque a polenta em uma travessa e despeje o molho por cima servir como preferir.

Eu coloquei queijo tipo mussarela em camadas na polenta.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47287-polenta-ao-creme-de-couve.html>