POLENTA MINEIRA DE MILHO VERDE

INGREDIENTES

5 espigas de milho verde (mais firme)

2 copos (americano) de leite, cheios

3 dentes de alho

3 colheres(sopa) de banha ou manteiga de leite.

pimenta a gosto

sal o quanto baste a gosto

cheiro verde a gosto

1 xícara de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Lave as espigas e corte-as retirando os grãos.

Coloque no liquidificador o milho, o leite, o sal, bata até virar uma massa.

Em uma panela frite o alho amassado na banha ou manteiga, quando dourar refogue a massa do milho, mexa sempre até ferver e desgrudar do fundo da panela.

Deixe cozinhar bem.

Acerte o sal. Desligue, coloque o cheiro verde, despeje em uma travessa.

Coloque o queijo ralado por cima e pronto.

Vai bem com um franguinho caipira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48628-polenta-mineira-de-milho-verde.html