

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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