POLENTA FRITARITA DIFERENTE

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara (chá) de fubá

1 e 1/2 xícara (chá) de arroz branco cozido

1,5 litro de água

2 colheres (sopa) de óleo

2 cubos de caldo de carne

sal, orégano e especiarias a gosto

1 xícara (chá) de fubá para empanar

1 litro de óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em uma panela, acrescente a água, o óleo, os cubos de caldo, o sal, orégano e especiarias e coloque

Após levantar fervura, acrescente o fubá já diluído em água fria

Mexa tudo com uma colher de pau, sem parar, por aproximadamente 15 minutos ou até que fique numa consistência firme

Após desligar o fogo, acrescente o arroz e mexa até misturar

Coloque

Após esfriar, corte

Então, empane

E finalmente, coloque

E sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5160-polenta-fritarita-diferente.html