BOLO DE FUBÁ COM MUSSARELA

INGREDIENTES

1 cebola picada

3 dentes de alho picada

1/4 de xícara de chá de azeite

500 g de fubá pré-cozido

6 xícaras de chá de água

Sal a gosto

350 g de mussarela ralada grosa

2 colheres de sopa de orégano

3 colheres de sopa de manteiga cortada em pedacinhos

3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela refogue o alho e a cebola no azeite até começar a dourar.

Junte o fubá aos poucos.

Acrescente a água.

Cozinhe mexendo até a mistura soltar do fundo da panela.

Tempere com o sal e espalhe a metade da mistura em uma assadeira grande e untada, alise a superfície com uma colher molhada, espalhe a mussarela, o orégano e cubra com a mistura restante.

Alise novamente a superfície, espalhe a manteiga e o parmesão e leve o forno quente pré-aquecido por cerca de 10 minutos, sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54824-bolo-de-fuba-com-mussarela.html