

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 grossa
- 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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