

POLENTA CREMOSA PRÁTICA DA ANGELITA

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de fubá
- 2 xícaras (chá) de leite
- 8 xícaras (chá) de caldo de legumes
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 3 dentes de alho descascados e amassados
- 1/4 de xícara (chá) de manjeriço picado

MODO DE PREPARO

Deixe o fubá de molho em água (suficiente pra cobrir o fubá) por aproximadamente 8 minutos

Em uma panela, coloque o leite, o caldo, o sal e o fubá hidratado e misture tudo

Leve a mistura ao fogo baixo, mexendo continuamente por uns 15 minutos, até chegar a uma consistência cremosa

Faça uma mistura com a manteiga, o alho e o manjeriço, adicione à polenta ainda quente e sirva

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6257-polenta-cremosa-pratica-da-angelita.html>