

PALITOS DE POLENTA FRITA SUPERCROCANTES

INGREDIENTES

250 g de farofa pronta de milho yoki

200 g de fubá yoki

500 ml de água fria (ou o suficiente para cobrir as farinhas)

sal e pimenta-do-reino a gosto (lembrando que a farofa temperada)

MODO DE PREPARO

Misture bem todos os ingredientes em uma panela média e coloque no fogo médio

Mexa sem parar, até levantar fervura

Abaixe o fogo e continue a mexer, até que a massa desgrude da panela, como se fosse brigadeiro

Pare de mexer, deixe por dois minutos e retire do fogo

Despeje em um prato grande ou forma de pizza, molhados com um pouco de água

Coloque a mão na água várias vezes durante o próximo processo

Aperte com as mãos em direção ao prato

Cuidado para não se queimar

Depois que esfriar, com uma faca molhada, efetue cortes em tiras finas por toda a massa

Agora no outro sentido, para formarmos retângulos finos como palitos

Frite no óleo quente, aquecido em fogo baixo, até ficarem bem dourados (o óleo deve cobrir os palitos)

Retire em papel

Sirva quente, de imediato

Receita enviada por

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2899-palitos-de-polenta-frita-supercrocantes.html>