

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5160-polenta-fritarita-diferente.html>