

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 manjericão 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 manjerião, adicione à polenta ainda quente e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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