

POLENTA DA CLAUDIA

INGREDIENTES

2 copos (americano) leite
3 e 1/2 copos (americano) água
1 e 1/2 copos (americano) fubá mimoso
2 colheres (sopa) margarina
1/2 colher (sobremesa) rasa de sal
2 dentes alho amassados

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão frite o alho na margarina e adicione o leite, 2 e 1/2 copos de água e o sal

Na água restante dilua o fubá e assim que a mistura na panela de pressão ferver, junte o fubá diluído na água e mexa rapidamente para não empelotar

Continue mexendo até começar a ferver novamente

Abaixe o fogo, tampe a panela e quando fizer barulho marque 20 minutos

Desligue o fogo, resfrie a panela, abra e coloque a polenta em um refratário

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7829-polenta-da-claudia.html>