

POLENTA DA ARI

INGREDIENTES

- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 fio de azeite
- 1 linguiça calabresa
- 1/2 cebola roxa
- 1/2 cebola
- 1/2 pimentão verde
- 1 pedaço de bacon
- 3 copos de requeijão de fubá

MODO DE PREPARO

Corte todos os ingredientes em cubinhos

Coloque a manteiga e o azeite na panela

Adicione a linguiça e o bacon para dourar

Adicione o restante dos ingredientes e doure mais um pouco

Reserve em um recipiente

Na mesma panela que fritou os ingredientes, coloque água para ferver

Adicione os temperos de sua preferência nessa água

Misture o fubá em uma vasilha com 250 ml de água em temperatura ambiente

Despeje aos poucos o fubá diluído na panela com a água fervendo

Não pare de mexer para não empelotar

Deixe cozinhar por 30 minutos em fogo baixo

Misture todos os ingredientes no fuba e sirva

Sugestão

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8203-polenta-da-ari.html>