



Polenta Frita



INGREDIENTES

- ✓ 2 xícaras (chá) de fubá
- ✓ 2 tabletes de caldo de Galinha
- ✓ 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- ✓ óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Dissolva o fubá em uma xícara (chá) de água fria e reserve.

Em uma panela, leve ao fogo duas xícaras (chá) de água. Quando iniciar fervura, dissolva o caldo de galinha. Junte o queijo e o fubá e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar.

Despeje a polenta em uma assadeira grande (26 x 38cm) umedecida e espalhe bem.

Cubra com papel de alumínio e leve à geladeira até o dia seguinte.

Corte a polenta em tiras e frite em óleo quente.

Escorra em papel absorvente e sirva a seguir.