



Polenta com azeitona



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Econômico



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



1 pote de Gallo Azeitonas
Verdes Sem Caroço

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de alho picado
- 1 xícara (chá) de fubá mimoso ou fubá pré-cozido
- 6 xícaras (chá) de água
- Óleo para fritar
- Sal e pimenta-do-reino

Modo de preparação

1

Derreta a manteiga e refogue o alho até murchar.

2

Acrescente o fubá diluído na água e sal e pimenta-do-reino a gosto e cozinhe, mexendo sempre, até desgrudar do fundo da panela.

3

Despeje em um refratário untado, cubra com papel-alumínio e leve à geladeira por ao menos 3 horas para firmar completamente.

4

Corte em cubos e frite em óleo quente abundante até dourar.

5

Deixe escorrer sobre papel absorvente e sirva em seguida. Para finalizar, espete uma azeitona em cada cubinho.

Produtos utilizados



Azeitonas Verdes Sem

Caroço

Sem Conservantes

Veja também

 Entradas e Petiscos  Rápido  Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

 Vegetariano  Médio  Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

Burrata frita com salada de tomate

 Entradas e Petiscos  Rápido  Fácil

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide