Polenta com azeitona

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Rápido	Fácil	Econômico	Com amigos	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

Azeitonas

Veja também

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

Entradas e Petiscos Médio Fácil

Tataki de atum com molho picante

Entradas e Petiscos Médio Fácil

Vol au vents de cogumelos com balsâmico

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide