



RECEITAS DA FIA

Polenta Frita

www.receitasdafia.com/receitas/polenta-frita

Aprenda a fazer esse delicioso petisco que fica super crocante, perfeito para fazer no dia-a-dia como acompanhamento pois polenta combina com tudo. Experimente essa delícia!

Polenta Frita or type unknown

 50 min

 4 porções

Ingredientes

- 2 xícaras de [fubá](#)
- 3 xícaras de água
- 1 colher (chá) de óleo vegetal
- 2 tabletes de [caldo de galinha](#)
- 2 colheres (sopa) de [queijo parmesão](#) ralado
- óleo para fritar

Modo de Preparo

1. Comece hidratando o fubá em 1 xícara de água.
2. Leve ao fogo uma panela com a restante água, o óleo e o caldo de galinha.
3. Assim que ferver, junte o queijo e o fubá e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar.
4. Transfira a polenta para uma assadeira grande (26 x 38 cm) umedecida e espalhe.
5. Cubra com papel de alumínio e reserve na geladeira por algumas horas ou, de preferência, até ao dia seguinte.
6. Quando mais firme e gelada estiver a polenta, mais crocante ficará depois de fritar!
7. Após esfriar, corte a polenta em tiras e frite em óleo quente.
8. Escorra em papel absorvente e sirva a seguir, para que a polenta frita não perca a crocância.

www.receitasdafia.com