Polentinha crocante com toque especial

www.receitasdafia.com/receitas/polentinha-crocante-com-toque-especial-1

Experimente a deliciosa e crocante polentinha empanada, pronta em 30 minutos!

30 min 6 porções

Ingredientes

- 2 xícaras de chá de fubá
- 300 ml de água fria
- 700 ml de água morna
- 1/2 cebola picada
- 3 dentes de alho picados
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 colher de café de sal

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, misture a água fria com o fubá e reserve.
2. Em uma panela em fogo baixo, refogue a cebola e o alho no azeite.
3. Adicione a mistura de fubá e água quente na panela, acrescente o sal e mexa constantemente por cerca de 25 minutos, até obter uma polenta cremosa.
4. Transfira a polenta para uma assadeira e leve à geladeira por, pelo menos, 2 horas para endurecer.
5. Retire a polenta da geladeira e corte em tirinhas.
6. Empane as tirinhas de polenta com fubá.
7. Aqueça óleo em uma panela e frite as tirinhas empanadas até ficarem douradinhas.
8. Retire do óleo e deixe escorrer em papel absorvente.
9. Sirva a polentinha crocante e saboreie essa delícia!