



Polenta Temperada Frita



Rendimento

20 porções



Tempo de preparo

02:40

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Água	-	2,5 l
Caldo SAZÓN® Profissional Legumes	2 colheres (sopa)	40 g
Manteiga sem sal	3 colheres (sopa)	45 g
Fubá	5 xícaras (chá)	650 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela grande, coloque a água e leve ao fogo alto. Ao levantar fervura, acrescente o Caldo SAZÓN® Profissional e misture.
2. Junte a manteiga e o fubá, e deixe cozinhar em fogo baixo, mexendo sempre, por 30 minutos, ou até ficar com uma consistência mais firme.
3. Transfira para uma GN, cubra e leve à geladeira por 2 horas, ou até esfriar.
4. Corte a massa em palitos e frite-os em imersão, em óleo quente, por 3 minutos, ou até dourarem. Escorra e sirva em seguida.