



Polenta cremosa com Queijo Azul

Tempo de Preparo: Rende:

🕒 00:25

🍽️ 6 Porções

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de fubá pré-cozido
- 1 litro de água
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de azeite
- 80 g de Queijo Azul Tirolez

Modo de Preparo

Em uma panela grande, leve a água e o sal ao fogo médio.

Quando ferver, diminua o fogo, adicione o fubá aos poucos, em fio constante, mexendo com um batedor de arame.

Quando a polenta começar a ferver, coloque o azeite e continue mexendo sem parar até que comece a soltar da panela.

Tempere com pimenta-do-reino moída na hora, a gosto, e misture bem.

Em refratários individuais, coloque um pouco da polenta e, por cima, espalhe o queijo Queijo Azul Tirolez levemente picado.

Acrescente mais polenta e finalize com um pouco do queijo.

Leve ao forno preaquecido por 10 minutos apenas para que o queijo derreta e incorpore

melhor na polenta.