

# POLENTA



## CONFEÇÃO

1. Coloque 0,7 L de água, a polenta e o caldo de galinha desfeito na taça com o acessório batedor. Cozinhe na velocidade 4 a 90 °C durante 16 min.
2. Após a cozedura, junte a manteiga e o parmesão e misture na velocidade 5 durante 1 min.

## INGREDIENTES

- 150 G POLENTA PRÉ-COZIDA
- 1 CUBO DE CALDO DE GALINHA
- 30 G MANTEIGA
- 30 G QUEIJO PARMESÃO