PRATO PRINCIPAL · VEGETARIANO

Polenta Cremosa Vegetariana com Cogumelos e Cúrcuma

Uma polenta mole, dourada e cremosa. O Chef Cássio Prados tempera a água com Cúrcuma Açafrão-da-terra PQ e Pimenta-do-Reino PQ, cozinha o Fubá Mimoso PQ mexendo sempre e termina com manteiga, queijo meia cura e cogumelos.



Chef Cássio Prados
instagram.com/cassio.prados



- 4 porções
- Fogo baixo, mexendo sempre
- Na geladeira até 3 dias

INGREDIENTES

800 ml	água
200 g	Fubá Mimoso PQ
50 g	manteiga
100 g	queijo meia cura, em pedaços
200 g	cogumelo shimeji salmão, debulhado (ou shiitake, shimeji ou porcini)
Cúrcuma Açafrão-da-terra PQ e Pimenta-do-Reino PQ a gosto (comece com uma pitada e prove)	
Sal a gosto (prove antes: o queijo já salga)	
Brotos (opcional)	

MODO DE PREPARO

1. **Base**
   Numa panela, junte a água, a cúrcuma e a pimenta-do-reino e aqueça bem, mexendo.
2. **Fubá**
   Com a água bem quente, junte o fubá em chuva, aos pouquinhos, mexendo com o fouet para não empelotar.
3. **Cozimento**
   Abaixe o fogo e continue mexendo, senão a polenta pula, até engrossar e soltar do fundo da panela.
4. **Cogumelos**
   Debulhe os cogumelos com as mãos e polvilhe um pouquinho de cúrcuma. Eles não vão à frigideira: cozinham no calor da polenta, sem ficar borrachudos.
5. **Final**
   Junte a manteiga, os cogumelos e o queijo e mexa até o queijo derreter. Prove antes de salgar.
6. **Servir**
   Em prato fundo, na hora, com brotos por cima.

CONSERVAÇÃO

Na geladeira, em pote fechado, por até 3 dias.

PRODUTOS PQ DESTA RECEITA

Fubá Mimoso PQ · Cúrcuma Açafrão-da-terra PQ · Pimenta-do-Reino PQ