

PAPAS DE MILHO de Anabela de Jesus

Receita

Ingredientes:

0,375 kg de farinha de milho
1,5 l de água
0,150 kg. de toucinho
0,250 kg de conquilhas
2 fatias de pão
Azeite q.b.
Sal q.b.



Preparação:

Corta-se o toucinho em cubos pequenos. Frita-se bem (até ficar em torresmos). Junta-se as conquilhas e deixa-se ao lume até abrirem. Reserva-se. Corta-se o pão em cubos pequenos; frita-se em azeite e reserva-se.

Coloca-se água e sal ao lume. Quando a água estiver quente, junta-se a farinha de milho. Vai-se mexendo até engrossar (entre 45 a 60 minutos). Caso esteja muito grosso, acrescenta-se água gradualmente. Quando o milho estiver cozido, junta-se o preparado das conquilhas e deixa-se ao lume até ferver, mexendo sempre.

As papas de milho são servidas com o pão frito como acompanhamento.

Bom apetite mediterrânico!