

Manjubinha ao alho com creme de milho



Ingredientes :

- 500g de manjuba
- ½ colher (chá) de sal
- 2 dentes de alho amassados
- suco de 2 limões
- ½ xícara de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de óleo
- ½ xícara (chá) de queijo parmesão ralado para polvilhar
- 1 limão fatiado para decorar

Creme de milho :

- 2 xícaras (chá) de leite
- ¼ de xícara (chá) de maisena
- 1 pitada de noz-moscada ralada
- 3 xícaras (chá) de milho em lata escorrido
- 1 colher (chá) de sal

Preparo :

Limpe as manjubinhas em água corrente e seque com papel-toalha. Tempere com o sal, o alho e o suco de limão. Reserve. Para o creme de milho, em uma panela, misture bem o leite, a maisena, a noz-moscada e o milho.

Cozinhe em fogo baixo, mexendo por 5 minutos ou até engrossar. Tempere com o sal. Reserve, mantendo aquecido. Passe a manjubinha na farinha de trigo, aqueça o óleo em uma frigideira e frite em fogo médio até ficarem douradas e crocantes. Retire e escorra em papel-toalha. Cubra com o creme de milho, polvilhe com o queijo parmesão ralado e sirva decorado com as fatias de limão.