

Papas de carolo

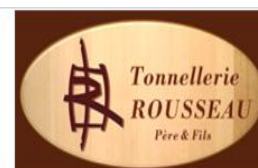
INGREDIENTES

Para 4 pessoas
3 chávenas de carolo (milho amarelo ou branco partido) ;
1 litro de leite ;
1 chávena de açúcar (aprox.) ;
sal Marinho Rui Simeão;
canela



PREPARAÇÃO

Para lavar o carolo, este é colocado num alguidar com bastante água fria e agita-se de modo a trazer ao de cima o farelo. Retira-se o farelo e muda-se a água tantas vezes quantas as necessárias para que o carolo fique bem lavado. Quando o carolo estiver limpo de farelo, muda-se a pouco e pouco para outro alguidar com água, para o libertar das areias que se depositam no fundo, operação que se repete as vezes necessárias. Tem-se ao lume uma panela com água temperada com sal. A água deve ser pelo menos três vezes o volume do carolo (para cada chávena de carolo, quatro chávenas de água). Quando a água levantar fervura, introduz-se o carolo e deixa-se cozer, tendo o cuidado de o mexer de vez em quando no princípio e constantemente assim que o preparado se torne mais espesso. Quando o milho estiver a meia cozedura, começa a juntar-se o leite a pouco e pouco, mexendo sempre. Por fim adiciona-se o açúcar, deixa-se cozer um pouco mais e serve-se em travessas ou pratos individuais enfeitados com canela.



Alberto Ramos Moreira
935 626 736
a.t.moreira.email@sapo.pt

