

**PAPAS DE MILHO**

de Anabela de Jesus

*ingredientes*

- 375 g de farinha de milho
- 1,5 l de água
- 150 g de toucinho
- 250 g 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). Juntam-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*