POLENTINA RECHEADA

INGREDIENTES

1 pacote de queijo ralado

5 xicaras de leite

250 g de polentina ou flocos de milho

2 ovos

1 colher de margarina

1 cebola

200 g de extrato de tomate

orégano a gosto

temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Doure meia cebola e reserve o restante

Acrescente a carne moída e o tempero a gosto

Após ficar bem sequinha, adicione o extrato de tomate, deixe ferver até engrossar o molho

Para o preparo da polentina, doure meia cebola em uma colher de margarina

Adicione o leite, a polentina, tempero a gosto e misture bem até a massa cozinhar

Desligue o fogo e adicione 1/3 do queijo ralado e dois ovos; misture e deixe a polentina em uma consistência boa para espalhar na forma

Coloque metade da polentina na forma, adicione o molho com carne moída e reserve um pouco de molho

Espalhe mais 1/3 do queijo por cima

Cubra com o restante da polentina, espalhe o restante do molho por cima

Coloque o resto do queijo ralado e orégano

Leve ao forno a 240

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11024-polentina-recheada.html