

# POLENTINA RECHEADADA

## INGREDIENTES

1 pacote de queijo ralado  
5 xícaras 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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