

"POLENTA" DE BATATA CREMOSA COM QUEIJO

INGREDIENTES

4 batatas descascadas cortadas em pedaços médios a grandes
1/2 cenoura sem pele em pedaços
1/2 tomate sem polpa e sementes picado
1 cebola picada
2 dentes de alhos picados
2 colheres (sopa) de óleo de girassol
1/2 xícara de semente de girassol sem casca, deixada de molho por 8 horas
2 colheres (sopa) de cúrcuma em pó (açafraão-da-terra)
sal a gosto
queijo mussarela ou provolone em cubos a gosto
1 colher (chá) de manteiga
queijo catupiri a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva 500 ml de água e reserve para uso posterior.

Em uma panela grande e quente coloque o óleo de girassol e a cebola; doure-a até ficar transparente.

Adicione o alho e misture, refogando-o por poucos segundos.

Coloque as batatas, a cenoura e tomate picados.

Adicione as sementes de girassol, a cúrcuma em pó e sal a gosto; misture tudo até que os legumes fiquem cobertos pela cúrcuma.

Coloque a água fervente na panela e tampe para cozinhá-los; não é preciso cobrir os legumes com água, pois assim o creme ficará cremoso.

Depois que a batata e cenoura estiverem cozidas, desligue o fogo e passe essa sopa para um copo de liquidificador.

Bata até ficar tudo homogêneo e cremoso; o calor dos ingredientes deixará mais fácil esse processo.

Coloque esse creme de volta na panela e reserve.

Em uma frigideira quente derreta a manteiga e coloque os cubos de queijo para gratinar.

Salteie os cubos para que todos os lados recebam o calor; não ultrapasse 1 minuto fazendo isso, para não desmanchar os cubos.

Em um prato fundo ou tigela de louça coloque com auxílio de uma concha a "polenta", até um pouco mais da metade do prato ou tigela.

Acrescente alguns cubos no creme, deixando-os "mergulharem" um pouco.

Finalize com o catupiri em círculo ou espiral sobre o creme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14158-polenta-de-batata-cremosa-com-queijo.html>