

POLENTA MARAVILHOSA

INGREDIENTES

PARA A POLENTA:

Para a polenta: 2 xícaras de fubá
4 xícaras da água do cozimento do pé de frango
sal a gosto
1 sachê de tempero pronto sabor carne
1 colher (café) de orégano
1/2 xícara de molho de tomate
coentro e salsa a gosto

PARA O COZIMENTO DO PÉ DO FRANGO:

Para o cozimento do pé do frango: 1/2 kg de pé de frango
1 colher sopa de óleo
1 cabeça de alho amassado
1 cebola
1 colher (sopa) de paprica
cominho a gosto
coentro a gosto
sal a gosto
1/2 xícara de molho de tomate
1 limão ou 2 colheres de vinagre
1 litro e meio de água

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Refogue o alho e a cebola no óleo, adicione o pé de frango e o restante dos temperos.

Refogue bem, adicione 1 litro e meio de água e cozinhe bem por 40 minutos.

Retire 4 xícaras de água do cozimento do pé de frango, para preparar a polenta e volte a panela ao fogo para engrossar o caldo, se quiser adicione mais molho de tomate.

POLENTA:

Polenta: Molhe o fubá com um copo de água, e leve ao fogo com todos os ingredientes juntos sempre mexendo para não grudar nem empelotar, deixe cozinhar bem e engrossar.

Sirva com o pé de frango ao molho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18143-polenta-maravilhosa.html>