

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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