

# ESCONDIDINHO DE POLENTA COM RAGOUT DE LINGUIÇA

## INGREDIENTES

70 g de pó para polenta  
1 tablete de caldo de galinha  
150 ml de água  
1 colher (sobremesa) de manteiga  
1 gomo de linguiça toscana  
2 colheres (sopa) de azeite  
1/2 cebola picada  
1 dente de alho  
4 tomates italianos sem pele  
1 colher (café) de extrato de tomate  
queijo parmesão a gosto para gratinar  
sal e pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Dissolva a polenta em um pouco de água fria.

Numa panela, coloque a água e o caldo de galinha, deixe ferver.

Adicione a polenta dissolvida e mexa até engrossar.

Acrescente a manteiga e o sal, reserve.

Para o ragout de linguiça refogue o alho e a cebola no azeite.

Retire a pele da linguiça e solte a carne.

Frite bem com os temperos.

Acrescente os tomates e o extrato.

Deixe apurando até reduzir bem.

Quando tiver um molho bem encorpado, acerte o sal e a pimenta.

Num refratário pequeno coloque uma camada da polenta.

Cubra com o ragout de linguiça e uma última camada de polenta.

Adicione o queijo parmesão para gratinar.

Leve ao forno quente preaquecido até formar a casquinha do gratinado.

Sirva imediatamente.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20288-escondidinho-de-polenta-com-ragout-de-linguica.html>