

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>