

POLENTA AO FORNO

INGREDIENTES

500 g de fubá mimoso
1,7 litros de água
2 colheres (sopa) de azeite de oliva
1 colher (sopa) de sal
250 g de tomate pelado
sal e pimenta-do-reino
200 g de queijo parmesão faixa azul
100 g de queijo camembert
300 g de lombo suíno
300 g de linguiça freca
400 g de cebola
50 g de manteiga
2 colheres (sopa) de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Coloque a água em uma panela grande e leve ao fogo alto, com o sal e o azeite.

Quando ferver, acrescente o fubá, aos poucos, mexendo vigorosamente para que não empelote, e continue mexendo.

Deixe cozinhar por aproximadamente 45 minutos, mexendo de vez em quando.

A polenta deverá ficar mole (se, por acaso não ficar mole, acrescente um pouco de água fervente e mexa forte, até obter o ponto desejado).

Nesse meio tempo, pegue o lombo de porco, corte em fatias e novamente em tiras de 1,5 cm e enfarinhe.

Limpe as cebolas, corte em rodela, separe em anéis e refogue-os em 30 g de manteiga, em fogo baixo, sem dourá-los.

Corte a linguiça e junte às cebolas e refogue bem e depois acrescente o lombo, o tomate pelado com seu líquido.

Tempere com sal e pimenta e deixe cozinhar por uns 40 minutos.

Unte uma forma refratária.

Coloque uma camada de polenta, uma de carne, alguns pedacinhos de queijo camembert, outra camada de polenta e, assim, até terminarem os ingredientes.

A última camada será de polenta e bastante queijo parmesão ralado.

Leve ao forno alto preaquecido, por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20437-polenta-ao-forno.html>