

# MOLHO ESPECIAL PARA POLENTA

## INGREDIENTES

- 1 cebola picada
- 2 xícaras de extrato de tomate
- um pouco de cebolinha
- 1 alho amassado
- 1 pitada de óleo
- 2 xícaras de feijão cozido

## MODO DE PREPARO

Esquente uma panela no fogo e coloque o óleo e o alho e deixa até dourar.

Após o alho dourar, coloque a cebola picada e depois espere ela dourar.

Coloque o extrato de tomate, deixe ferver e coloque o feijão.

Deixe cozinhar por volta de 10 minutos e por último coloque cebolinha verde.

Está pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20876-molho-especial-para-polenta.html>