

POLENTA COM CARNE MOÍDA SUCULENTA

INGREDIENTES

CARNE

500 g de patinho moído
1/2 cebola picada
150 g de bacon picado (ou a gosto)
2 colheres (sopa) de azeitonas picadas
1 dente de alho triturado
sal, pimenta e temperos a gosto

POLENTA

300 g de polentina
2 l de água
1 colher (sopa) de sal
1 tablete de caldo de bacon
200 g de manteiga

MONTAGEM

fatias de mussarela

MODO DE PREPARO

Para não ressecar a carne moída, a dica é aquecer uma panela com óleo e colocar a carne sem tempero nenhum.

Quando ela não estiver mais vermelha, vai soltar um pouco de líquido. Deixe secar parte desse líquido (não completamente).

Junte os demais ingredientes e deixe cozinhar até apurar.

Reserve.

Em uma panela maior, coloque os 2 litros de água para aquecer com o sal e o caldo de bacon.

Assim que começar a ferver, vá colocando a polentina aos poucos, mexendo bem para não criar pelotas.

Mexa constantemente para não grudar no fundo da panela, por uns 10/15 minutos.

Quando estiver homogêneo, coloque a manteiga cortada em cubos e mexa bem até dissolver.

Despeje a polenta numa travessa e deixe esfriar um pouco.

Quando esfriar, cubra com a mussarela e por cima espalhe a carne moída.

Se desejar, coloque um pouco de molho de tomate e queijo ralado por cima.

Dê uma aquecida no forno antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22439-polenta-com-carne-moida-suculenta.html>