

POLENTA CREMOSA COM COUVE

INGREDIENTES

POLENTA:

Polenta: 2 litros de água
1/2 colher de sopa de sal
300 g de farinha de milho (eu usei Polentina)
150 g de manteiga
100 g de queijo parmesão ralado

COUVE:

Couve: 1 maço de couve cortada fininho
400 g de bacon em cubinhos
5 colheres (sopa) de óleo
1/2 cebola picada em cubinhos
3 dentes de alho amassados
suco de meio limão
2 cubos de caldo de costela

MODO DE PREPARO

COUVE:

Couve: Leve ao fogo o óleo e o bacon.
Quando começar a dourar acrescente a cebola e o alho.
Mexa até começar a dourar o alho.
Acrescente a couve cortada e mexa sempre para ir murchando.
Depois que ela estiver refogada, acrescente o suco do limão e os cubos de caldo de costela.
Reserve em um prato.

POLENTA:

Polenta: Coloque a água e o sal numa panela grande e leve ao fogo.
Quando levantar ferver, abaixe bem o fogo e comece a acrescentar a farinha de milho, mexendo rapidamente.
A farinha precisa ser adicionada aos poucos e você precisa ser rápido para mexer e não formar grumos (bolinhas de farinha).

Mexa bem até que fique um creme bem homogêneo.

Deixe no fogo baixinho e mexa de vez em quando para não grudar no fundo.

Cozinhe por uns 20 a 30 minutos.

Retire do fogo e acrescente a manteiga em cubos e o queijo.

Misture bem até ficar bem homogêneo.

Despeje a polenta num travessa e acrescente a couve, misturando bem para espalhar a couve por toda polenta.

Se gostar, pode colocar um pouco mais de queijo ralado ou cheiro verde por cima para servir.

Sirva bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28180-polenta-cremosa-com-couve.html>