

POLENTA NA TÁBUA

INGREDIENTES

1 cabeça de alhos
2 cebolas grandes
150 g de bacon cortado em cubos
1 kg de costela de porco salgada (24 horas de molho, trocando a água várias vezes)
1 kg de costela defumada
1 kg de músculo
1/2 kg de lombo
250 g de paio
250 g de calabresa
2 kg tomates maduros
1 xícara de manjeriço
400 g de requeijão cremoso
100 g de parmesão
pimenta-calabresa
polenta (pode ser a semi pronta)

MODO DE PREPARO

Fritar o bacon com o alho, colocar a cebola.

Ir dourando as carnes, um tipo de cada vez, reservar.

Depois de tudo refogado, colocar os tomates picados e sem sementes, deixe desmanchar um pouco.

Volte para a panela todas as carnes.

Ir adicionando água conforme necessário, até as carnes ficarem moles.

Tradicionalmente, esse prato é servido numa tábua grande, eu uso uma assadeira.

Colocar metade da polenta, o requeijão cremoso distribuído em pelotas e a outra metade da polenta.

Por cima, o manjeriço, o queijo ralado, pimenta e as carnes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28567-polenta-na-tabua.html>