

POLENTA COM MOLHO DE LEGUMES

INGREDIENTES

POLENTA:

Polenta: 1 xícara de fubá
5 xícaras de água
2 tabletes de caldo de galinha dissolvidos

MOLHO DE LEGUMES:

Molho de legumes: 2 colheres (sopa) de óleo
1 cebola média picada
1 colher (chá) de erva-doce
2 cenouras cortadas em cubinhos
1 pimentão vermelho em cubinhos
3 colheres (sopa) de cebolinha verde picada
sal a gosto
1/4 de xícara de maisena
2 xícaras de água

MODO DE PREPARO

POLENTA:

Polenta: Coloque o fubá em uma panela, adicione água e misture bem com os tabletes de caldo de galinha.
Só então leve ao fogo e vá mexendo até levantar fervura.
Então diminua o fogo e cozinhe uns 50 minutos, mexendo sempre.

MOLHO:

Molho: Em uma panela com óleo quente, frite a cebola e a erva-doce até dourarem.
Junte a cenoura, o pimentão, a cebolinha e o sal.
Cozinhe em fogo brando até os legumes ficarem macios, mas crocantes.
Dissolva a maisena na água e leve à panela, mexendo sempre, até engrossar lentamente.
Espalhe a polenta em uma forma refratária rasa e deixe esfriar.
Corte em fatias, arrume numa travessa e cubra com o molho.
Leve ao forno em temperatura moderada até aquecer bem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29456-polenta-com-molho-de-legumes.html>