

POLENTA RECHEADA COM LINGUIÇA DE PORCO E OVOS

INGREDIENTES

2 e 1/2 xícaras de fubá
Aproximadamente 1 e 1/2 litros de água filtrada e fervida
3 ovos cozidos e cortados em rodela
1/2 kg de linguiça de porco desfiada
1 cebola picadinha
2 tomates grandes sem sementes picadinhos
2 dentes de alho amassadinhos
sal e pimenta a gosto
2 colheres de óleo
1/2 maço de salsa picadinha
1/2 maço de cebolinha picadinha
1/2 xícara de queijo parmesão ralado
Fio de azeite para colocar por cima do queijo parmesão

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Coloque o restante do óleo (1 colher de sopa) e frite o restante da cebola picadinha.
Coloque a linguiça desfiada e deixe fritar.
Por último, já com o fogo desligado, coloque os temperinhos verdes (salsa e cebolinha verde).
Se gostar coloque pimenta a gosto e acerte o sal se necessário for, reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Em um pirex grande, coloque a metade da polenta.
Por cima coloque o recheio de linguiça e uma camada de ovos cozidos .
Cubra com o restante da polenta, polvilhe o queijo parmesão e por cima desse um fio de azeite.
Leve ao forno até o queijo derreter.
Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30400-polenta-recheada-com-linguica-de-porco-e-ovos.html>