

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 rodelas

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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