

# 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.

©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>