

POLENTA RECHEADA DIVINA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 kg de carne moída

1 lata de ervilha

1 pote de requeijão (ou meio, se não quiser tanta caloria)

Tempero a gosto

1 xícara de molho de tomate

POLENTA:

Polenta: 2 xícaras e meia de polentina

5 xícaras de leite

Sal a gosto

4 ovos

1/2 xícara de queijo parmesão

1/2 colher de manteiga

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Frite a carne moída com o tempero a gosto até ficar bem sequinha.

Separe duas colheres de sopa bem cheias da carne e deixe cozinhar em outra panela com o molho de tomate.

Na panela da carne restante, acrescente a lata de ervilha e o requeijão, mexendo até ficar bem homogêneo.

Reserve ambos.

POLENTA:

Polenta: Numa panela, acrescente as 5 xícaras de leite e deixe ferver.

Após fervura, deixe o fogo bem baixo, e acrescente aos poucos a polentina e o sal, mexendo até cozinhar bem a polenta. Você vai perceber que ela ficará mais dura que o ponto de polenta normal. Desligue o fogo.

Acrescente a manteiga e mexa, já com o fogo desligado. O próprio calor da polenta vai derreter a manteiga e ajudar a misturar na massa.

Num pote, bata 4 ovos com o queijo parmesão e também acrescente à polenta, mexendo sem parar para a massa ficar bem homogênea.

Numa travessa de vidro média, acrescente metade da polenta cobrindo bem o fundo. Despeje a carne moída com

requeijão e cubra com o restante da polenta. Finalize com o molho de tomate por cima, e se desejar, salpique queijo ralado.

Deixe no forno 250 a graus por 20 minutos e sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32703-polenta-recheada-divina.html>