

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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