

# POLENTA COM FRANGO AO VINHO

## INGREDIENTES

100 g de fubá

1 peito de frango médio, cozido e desfiado

1 lata de milho verde

1 cebola média picada

1 xícara de café de alho poró picado

1 tempero para aves em pó

1 pitada de curry

1 pitada de orégano

200 ml de vinho tinto de sua preferência

2 tomates picados

Sal a gosto

100 g de presunto picado

1 litro de água

4 colheres de sopa de azeite

1 dente de alho

## MODO DE PREPARO

### MOLHO DE FRANGO:

Molho de frango: Em uma panela aqueça duas colheres de azeite e doure o alho poró e a cebola.

Adicione o presunto e o frango, mexa um pouco e acrescente o tempero em pó, o curry, o orégano, o tomate e deixe cozinhar por 5 minutos.

Acrescente o vinho e deixe ferver por 10 minutos.

### POLENTA:

Polenta: Em outra panela aqueça duas colheres de azeite e doure o dente de alho picado.

Coloque a água e aos poucos adicione o fubá mexendo sempre até cozinhar.

### MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário coloque o molho de frango.

Cubra com a polenta e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35193-polenta-com-frango-ao-vinho.html>