

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 acrescento 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://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/35193-polenta-com-frango-ao-vinho.html>