

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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