

POLENTA ASSADA COM CALABRESA

INGREDIENTES

300 g de fubá
300 g de calabresa ralada
1/2 xícara de chá de alho poró
1/2 xícara de chá de coentro picado
1 xícara de chá de salsinha
1 dente de alho
1 pitada de curry
140 g de bacon picado
sal e pimenta a gosto
200 g de milho verde
200 g de ervilhas
5 colheres de sopa de azeite
1 e 1/2 litros de água
1/2 copo de requeijão cremoso

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Em uma panela aqueça duas colheres de azeite, doure o alho poró e o bacon e deixe fritar um pouco. Coloquem a calabresa e deixe cozinhar por aproximadamente 3 minutos. Acrescente o coentro, a salsa, o curry, a pimenta, a ervilha, o milho verde e o requeijão, deixe cozinhar por 5 minutos.

POLENTA:

Polenta: Em outra panela aqueça mais duas colheres de azeite e doure o alho. Coloque a água e em seguida o fubá e o sal, cuidado com o sal, pois a calabresa já é salgada, mexa constantemente até cozinhar. Coloque o molho de calabresa dentro da polenta e misture bem. Unte uma forma com 1 colher de azeite, coloque a polenta e leve ao forno 270°C por 30 minutos. Bom apetite.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36110-polenta-assada-com-calabresa.html>