

POLENTA DE ORA-PRO-NOBIS

INGREDIENTES

POLENTA:

Polenta: 700 ml de água

3 colheres sopa (não muito cheias) de fubá

1 sachê de sazón vermelho

1 colher sobremesa de óleo

ORA-PRO-NOBIS:

Ora-pro-nobis: 1 molho de ora-pro-nobis picado em fatias médias

1 copo de água

1/2 caldo de galinha

1 colher sobremesa bem rasa de tempero de alho com sal

1 dente de alho bem picadinho

1 cebola pequena picadinha

3 gotas de molho de pimenta (se preferir não colocar, não tem problema nenhum)

1 colher de sopa de óleo

MODO DE PREPARO

POLENTA:

Polenta: Em uma panela coloque todos os ingredientes e cozinhe por 5 minutos no fogo médio misturando bem.

Quando começar a espirrar tampe e deixe por mais 5 minutos. Desligue o fogo e misture mais um pouco, reserve.

ORA-PRO-NOBIS:

Ora-pro-nobis: Em outra panela, coloque o óleo, o tempero, a cebola e refogue.

Não deixe queimar, em seguida coloque o ora-pro-nobis, a água, o caldo de galinha, o molho de pimenta e o alho picadinho e deixe refogar por mais 10 minutos. Tire todo o caldo e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque metade da polenta, depois coloque todo o ora-pro-nobis refogado (SEM O CALDO) e por último a outra metade da polenta.

Está pronto para saborear.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38474-polenta-de-ora-pro-nobis.html>