

# POLENTA RECHEADA DE BERINJELA E COGUMELOS

## INGREDIENTES

250 g de fubá  
1 litro de água  
400 g de queijo mussarela  
1 caixa média de molho de tomate pronto  
1/2 cebola picada  
50 g de cogumelos picados (usei shitake mas dá certo com outros também)  
1 berinjela média picada em cubos  
70 g de azeitonas (pretas ou verdes) picadas  
2 tomates maduros sem casca picados  
2 dentes de alho socados  
cheiro verde fresco a gosto  
sal a gosto  
pimenta-do-reino moída a gosto  
azeite extra-virgem

## MODO DE PREPARO

### POLENTA:

Polenta: Em uma panela média (porém alta pois a polenta costuma espirrar) coloque a água em temperatura natural, o fubá e mexa até encorpar.

Em seguida leve ao fogão e deixe cozinhar por 30 minutos em fogo alto, mexendo sempre.

Quando engrossar, baixe o fogo, acrescente o alho socado e o sal a gosto e continue mexendo. Vá colocando água (se necessário) até ficar em ponto de mingau.

### RECHEIO:

Recheio: A polenta deve ser montada quente. Portanto o recheio deve ser feito antecipadamente.

Se os cogumelos forem desidratados, colocar de molho por 15 minutos em água fria. Espreme-os e escorra bem.

Se forem frescos, deve apenas lavá-los. Pique e reserve.

Forre o fundo de uma panela com azeite. Em fogo médio, coloque a cebola e refogue até murchar. Acrescente os cogumelos e deixe refogar um pouco mais.

Após, coloque a berinjela, os tomates, sal e pimenta a gosto. Doure e deixe cozinhar bem, se necessário acrescente mais azeite.

Em seguida adicione todo o molho de tomate e deixe refogar. Se necessário acrescente água, mas o molho do recheio deve ser bem concentrado. Coloque as azeitonas picadas.

Após ter refogado desligue e acrescente o cheiro verde fresco.

#### MONTAGEM:

Montagem: Em uma travessa espalhe no fundo um pouco de molho.

Em seguida intercale: polenta, molho, queijo mussarela, polenta, molho, queijo mussarela. A última camada deve ser de queijo.

Cobrir bem com queijo pois a consistência deve ser de um mingau de queijo.

A mussarela derrete imediatamente devido à polenta, então assim que montada ela está pronta!

Bom apetite

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41141-polenta-recheada-de-berinjela-e-cogumelos.html>