

# ESCONDIDINHO DE POLENTINA COM SOJA

## INGREDIENTES

- 1 xícara de polentina
- 3 xícaras de água
- 1 xícara de soja pts grande
- Molho de tomate, pimenta, temperos a gosto
- Queijo ralado a gosto
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1/2 caldo knorr (a gosto)

## MODO DE PREPARO

Coloque a soja para hidratar, espere uns 15 minutos e esprema.

Derreta a manteiga em uma panela, adicione o cubo de caldo e dissolva na manteiga, em seguida adicione a soja e frite até dourar e desligue.

Dissolva a polentina na água, tempere como desejar e cozinhe até ficar grosso, então cozinhe mais 5 minutos no fogo baixo e desligue.

Monte em uma (ou duas) formas da seguinte maneira: soja, molho de tomate, se desejar pimenta (usei biquinho), polentina, queijo ralado.

Opcional: leve ao forno e retire quando gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41979-escondidinho-de-polentina-com-soja.html>