

POLENTA CREMOSA DE FRANGO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 2 colheres de azeite

1 cebola média picada

2 dentes de alho amassados

2 tomates sem pele e sem sementes picados

1 sachê de massa de tomate

1 peito de frango cozido

1 caldo Knorr sabor galinha

sal a gosto

MODO DE PREPARO

PARA A POLENTA:

Para a polenta: Em uma panela coloque margarina, refogue a cebola e o alho acrescente 1 litro da água do cozimento do peito de frango, deixe ferver.

Em uma vasilha coloque as 2 xícaras de fubá e coloque um pouco de água para dissolver.

Assim que levantar fervura da água coloque o fubá dissolvido e vá mexendo com uma colher de pau, quando ela começar a engrossar tampe a panela e deixe cozinhar por uns 20 a 25 minutos, mexendo algumas vezes.

Assim que desligar o fogo acrescente o creme de leite e mexa até misturar bem, coloque em um refratário ou assadeira.

Aguarde.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela refogue com o azeite, a cebola, o alho, coloque o peito de frango desfiado e mexa.

Acrescente os tomates picados, o sal, a massa de tomate, mexa e deixe cozinhar um pouquinho.

Desligue o fogo e jogue essa mistura em cima da polenta.

Sirva quentinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42132-polenta-cremosa-de-frango.html>