POLENTA EM CAMADAS

INGREDIENTES

NA TRAVESSA:

Na travessa: 2 xícaras de fuba

1 xícara de Maizena

1/4 de farinha de trigo

1 copo de leite

água o necessário, de 2 a 3 xícaras, use mais se precisar

2 sazóns vermelhos

Pimenta com cominho à vontade

sal se necessário

salsinha e manjericão em pouca quantidade

NA PANELA DE PRESSÃO:

Na panela de pressão:2 peitos de frango sem pele

2 cubos de caldo de galinha

sal a seu gosto

1 sazón vermelho

1 colher sopa de colorau

Água suficiente para cobri-los um dedo acima da frango

RECHEIO:

Recheio:300 g de bacon cortado em cubo.

200 g de azeitonas sem caroço cortadas em rodelinhas

200 g de champignons fatiados

salsinha e seu gosto

1 cebola grande ou 2 pequenas

4 dentes de alho triturados

2 colheres de óleo

MODO DE PREPARO

TRAVESSA:

Travessa:Misture todos os ingredientes descritos e reserve a travessa.

NA PANELA DE PRESSÃO:

Na panela de pressão:Cozinhe com todos os ingredientes descritos na panela de pressão até o ponto que o peito se solte.

Retire o peito da panela, mantendo o caldo.

Coloque a massa da travessa na panela em fogo baixo e mexa, coloque mais água se necessário, com a ajuda do mix, facilita o bater da massa na panela permitindo que a mesma fique lisa e homogênea.

Reserve mantendo o calor.

Desfie o peito de frango e reserve.

Em outra panela, coloque o óleo, frite o bacon, acrescente o alho deixe dourar, coloque a cebola e mexa dourando, coloque o peito desfiado e um pouco de água, mexa para o sabor permanecer mais saboroso, coloque o restante dos outros ingredientes, mexa e diminua a água.

Reserve.

Em uma travessa coloque uma camada de polenta e uma de frango temperado e assim por diante.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46066-polenta-em-camadas.html