

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>