

# POLENTA RECHEADA DE CARNE MOÍDA E QUEIJO

## INGREDIENTES

15 colheres de fubá  
1 litro de água  
1 colher de manteiga  
2 tabletes de caldo Knorr  
sal a gosto  
800 g de músculo bovino moído  
1 cebola grande picadinha  
3 dentes de alho socado  
1/2 pimentão picadinho  
azeite  
queijo ralado e orégano  
300 g de queijo mussarela  
100 g de azeitona  
100 g de milho  
2 tomates picados e um pouco de molho de tomate  
cheiro verde à vontade

## MODO DE PREPARO

### POLENTA:

Polenta: Coloque em uma panela a água, com a manteiga e o caldo Knorr para ferver.

Após ferver, coloque as 15 colheres de fuba já dissolvidas em um pouco de água e mexa até encorpar, deixe cozinhar por uns 5 min, se quiser acrescente mais um pouco de sal.

### RECHEIO:

Recheio: Forre o fundo de uma panela com o azeite, coloque a cebola e o pimentão para refogar, após coloque o alho e deixe dourar.

Acrescente a carne moída e deixe ela fritar bem.

Após ela ter fritado, acrescente os tomates já picados, deixe eles derreterem na carne, se houver necessidade acrescente um pouco de molho de tomate, o molho não pode ficar muito molhado.

Acrescentar as azeitonas, o milho verde, sal a gosto e o cheiro verde.

## MONTAGEM:

Montagem: Despeje em uma travessa a metade da polenta.

Coloque o recheio de carne moída por cima da polenta.

Coloque o queijo mussarela por cima do recheio.

Despeje o restante da polenta e salpique o Queijo ralado e o Orégano para gratinar.

Leve ao forno por uns 20 minutos ou até dourar.

Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48542-polenta-recheada-de-carne-moída-e-queijo.html>