POLENTA COM ESCAROLA

INGREDIENTES

POLENTA:

Polenta: 1 litro de água

1 xícara (chá) de fubá

4 colheres (sopa) de óleo

1 colher (chá) de sal

RECHEIO:

Recheio:4 colheres (sopa) de óleo

1 cebola grande cortada em fatias

2 tomates médios sem sementes picados

1 maço de escarola cortada em tiras

1 colher (chá) de sal

2 colheres (sopa) de queijo ralado

MODO DE PREPARO

POLENTA:

Polenta: Em uma tigela, misture 2 xícaras (chá) de água com o fubá. Reserve. Em uma panela média, leve ao fogo, o restante da água e o óleo.

Quando levantar fervura, junte o fubá reservado, mexendo sempre até engrossar e soltar do fundo da panela. Tempere com o sal. Coloque em uma travessa e reserve.

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela média, aqueça o óleo e doure a cebola. Junte os tomates, a escarola e refogue até murcharem. Tempere com o sal. Espalhe sobre a polenta reservada e polvilhe com o queijo. Sirva em seguida.

Dica: se preferir, substitua a escarola por espinafre.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49147-polenta-com-escarola.html