

POLENTA CREMOSA COM MOLHO DE CARNE MOÍDA E QUEIJO ESTEPE

INGREDIENTES

PARA A POLENTA:

Para a Polenta: 1,5 litros de água
400 g de milharina
1 tablete de caldo de carne
2 colheres (sopa) de azeite
1 lata de creme de leite
3 colheres (sopa) bem cheias de requeijão cremoso

MOLHO DE CARNE MOÍDA:

Molho de carne moída: $\frac{1}{2}$ kg de patinho moído
1 cebola grande cortada em cubinhos pequenos
 $\frac{1}{2}$ pimentão verde cortado em cubinhos pequenos
 $\frac{1}{2}$ pimentão vermelho cortado em cubinhos pequenos
 $\frac{1}{2}$ pimentão amarelo cortado em cubinhos pequenos
10 azeitonas pretas picadas
2 colheres (sopa) de catchup
Molho de pimenta à gosto
Molho de Tomate (à sua escolha) 2 latas ou 2 saquinhos
1 xícara (chá) de água
1 colher (chá) de açúcar
Cheiro verde à gosto
1 tablete de caldo de carne amassado
3 colheres (sopa) de azeite para fritar a carne
Sal a gosto (só para acertar se caso estiver um pouco sem sal, após o término do preparo)

QUEIJOS:

Queijos: 150 g de queijo estepe fatiado
150 g de queijo parmesão ralado grosso

MODO DE PREPARO

PARA A POLENTA:

Para a Polenta: Em uma panela ferva a água com o azeite e o caldo de carne, após levantar fervura adicionar aos poucos à milharina, mexendo sempre até obter uma consistência firme.

Deixe cozinhar por mais ou menos 5 minutos ou até criar uma crosta no fundo da panela. Depois de cozida desligue o fogo e adicione o creme de leite e o requeijão e mexa bastante, se achar que está sem sal coloque só mais um pouquinho porque, como na receita vai parmesão e queijo estepe, temos que tomar cuidado para não deixá-la salgada!

MOLHO DE CARNE MOÍDA:

Molho de carne moída: Em uma panela refogue bastante a carne no azeite, após refogada e bem douradinha acrescentar o caldo de carne amassadinho, a cebola, os pimentões, as azeitonas, o catchup, o molho de pimenta, o sal e o cheiro verde, mexendo sempre para continuar fritando mas cuidado deixe no fogo baixo para não queimar!

Em seguida adicione o molho de tomate, a água e o açúcar (para diminuir a acidez do molho) deixe cozinhar por mais uns 5 minutinhos e desligue.

MONTAGEM:

Montagem: Unte uma travessa com azeite intercale: polenta, carne, queijo estepe, polenta, carne, queijo estepe.

Deixe a última camada ser de polenta, polvilhe com bastante queijo parmesão e leve ao forno para dourar, assim que dourar estará pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49679-polenta-cremosa-com-molho-de-carne-moida-e-queijo-estepe.html>