

POLENTA RECHEADA

INGREDIENTES

1 cebola grande

1 pimentão

1 tomate

2 dentes de alho

2 caldo de carne

Sal a gosto

200 g de queijo

200 g presunto

1 molho pronto

500 g de carne moída

MODO DE PREPARO

Cozinhe a polenta até ficar consistente.

Prepare o molho.

Frite a carne com cebola e alho, acrescente o pimentão.

Adicione os caldos de carne, o molho e sal.

Monte em um refratário como se fosse lasanha.

Camada de molho, polenta, queijo e presunto, repita até em cima.

Coloque queijo ralado e batata palha.

Levar ao forno até derreter o queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/50988-polenta-recheada.html>