

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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