

POLENTA MOLE COM RAGU DE CODEGUIM

INGREDIENTES

- 1 xícara de chá de sêmola de milho
- 3 1/2 xícaras de água
- 2 caldos de sua preferência
- 2 Codeguim embalado em papel alumínio e amarrado
- Sal, pimenta a gosto (eu coloquei pedacinhos de malagueta)
- Salsinha e cebolinha cortadas fininhas
- 2 folhas de louro
- 2 tomates picados
- 1 colher de azeite
- 3 dentes de alho
- 1 cebola média inteira picadinha

MODO DE PREPARO

POLENTA:

Polenta: Coloque um dente de alho picadinho na água, um caldo de sua preferência e a sêmola de milho, mexendo até que engrosse, após isso tampe a panela e deixe mais uns 5 minutos apurando e desligue. A sêmola de milho é mais suave que o fubá, e cozinha mais rápido. É só colocar no prato a polenta o molho e salpicar com queijo parmesão. Bom apetite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51591-polenta-mole-com-ragu-de-codeguim.html>