

POLENTA COM MOLHO DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

PARA O MOLHO:

- Para o molho: 300 g de carne moída
- 3 colheres de sopa de óleo ou azeite
- 1 cebola picadinha
- 2 dentes de alho picadinhos
- 2 tomates maduros picados
- 1 caixinha de molho de tomate pronto
- 1 xícara de água
- 1 tablete de caldo de carne
- Temperos a gosto: orégano, salsinha, pimenta
- Sal se necessário

MODO DE PREPARO

PARA A POLENTA:

Para a polenta: Levar os ingredientes ao fogo e deixar cozinhar por 10 minutos, mexendo sempre

Para o molho:

Refogar no óleo ou azeite a cebola o alho e a carne moída até ficar bem soltinha

Colocar os tomates o molho a água e o caldo de carne

Deixar apurar bem mais ou menos 15 minutos

Colocar os temperos e desligar

MONTAGEM:

Montagem: Colocar a polenta em uma travessa, as fatias de mussarela e o molho.

Polvilhar com o queijo parmesão ralado e levar ao forno já aquecido por 10 a 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51695-polenta-com-molho-de-carne-moída.html>