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 moida 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51695-polenta-com-molho-de-carne-moida.html