

ESCONDIDINHO DE POLENTA

INGREDIENTES

POLENTA:

Polenta: 9 xícaras (chá) de água

1 cubo de caldo de carne

2 xícaras (chá) de fubá

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça o óleo em fogo médio, refogue a cebola e o alho por 5 minutos. Adicione a carne moída, a linguiça e refogue por 5 minutos.

Junte o tomate, o milho, o molho e refogue por mais 10 minutos. Acrescente salsa, sal, pimenta, misture e reserve. Para a polenta, coloque a água, caldo de carne e leve ao fogo até ferver.

Despeje o fubá aos poucos, sem parar de mexer e deixe cozinhar por 20 minutos em fogo baixo.

Acerte o sal e deixe amornar. Em um refratário médio, espalhe o refogado de carne e a polenta, cubra com a mussarela e polvilhe com o parmesão. Leve ao forno médio, preaquecido, por 10 minutos. Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55433-escondidinho-de-polenta.html>