

SOBRECOXAS DE FRANGO COM POLENTA

INGREDIENTES

- 1 kg de sobrecoxa
- 1 xícara de fubá
- 3 xícaras de leite 600 ml
- 1 dente de alho picado
- 1 colher cha de sal
- Pimenta-do-reino e noz-moscada ralada a gosto
- 1 xícara de chá de creme de leite 200 ml
- 250 g de queijo gorgonzola amassado
- 4 talos de cebolinha verde lavados e picados

MODO DE PREPARO

Retire as sobrecoxas ainda congeladas da embalagem.

Coloque-as em uma assadeira pequena, acrescente 1/2 xícara de água e cubra com papel alumínio.

Preaqueça o forno por 10 minutos, depois coloque as sobrecoxas por 30 minutos.

Retire o papel alumínio e asse as sobrecoxas por mais 30 minutos, regando com caldo do fundo da assadeira e virando as sobrecoxas.

Enquanto isso prepare a polenta: umedeça o fubá com 2 xícaras de água fria.

Coloque o leite e o alho numa panela grande e leve ao fogo baixo, acrescente aos poucos o fubá umedecido mexendo sempre para não embolar e cozinhe por 20 a 30 minutos.

Tempere com sal, a pimenta e a noz-moscada, acrescente o creme de leite, o queijo gorgonzola e misture muito bem.

Finalize acrescentando a cebolinha verde picada e sirva em seguida acompanhando as sobrecoxas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56292-sobrecoxas-de-frango-com-polenta.html>