

POLENTINA RECHEADADA

INGREDIENTES

1 pacote de queijo ralado
5 xicaras de leite
250 g de polentina ou flocos de milho
2 ovos
1 colher de margarina
1 cebola
200 g de extrato de tomate
orégano a gosto
temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Doure meia cebola e reserve o restante
Acrescente a carne moída e o tempero a gosto
Após ficar bem sequinha, adicione o extrato de tomate, deixe ferver até engrossar o molho
Para o preparo da polentina, doure meia cebola em uma colher de margarina
Adicione o leite, a polentina, tempero a gosto e misture bem até a massa cozinhar
Desligue o fogo e adicione 1/3 do queijo ralado e dois ovos; misture e deixe a polentina em uma consistência boa para espalhar na forma
Coloque metade da polentina na forma, adicione o molho com carne moída e reserve um pouco de molho
Espalhe mais 1/3 do queijo por cima
Cubra com o restante da polentina, espalhe o restante do molho por cima
Coloque o resto do queijo ralado e orégano
Leve ao forno a 240

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11024-polentina-recheada.html>