

Polenta ao Forno do Edú & Sergio Coelho



Ingredientes: 2 chávena de farinha de fuba pré cozida
0,5 litro de água
2 unidade de tablete de caldo de carne
2 chávena de queijo mussarela ralada
0,5 chávena de bacon picado
0,5 chávena de azeitonas picadas
1 unidade de cebola picada
400 grama de linguiça calabresa defumada picada
0,5 litro de molho de tomate
3 colher de sopa de azeite
0 totaste de salsinha
0 totaste de pimenta do reino
0 totaste de sal

Instruções de preparação:

Em uma panela, colocar a água, a farinha de milho, o caldo de carne mexer bem até engrossar. Colocar em uma panela, o azeite, refogar a cebola, o bacon, a linguiça, adicionar o molho de tomate, a salsinha, o sal, a pimenta e a azeitonas. Em um refratário, coloque a polenta, despeje o molho por cima e cubra com o queijo mussarela. Leve ao forno para gratinar.

Sugestões Adicionais: