



RECEITAS DA FIA

Escondidinho de polenta com carne moída

www.receitasdafia.com/receitas/escondidinho-de-polenta-com-carne-moída

Escondidinho de polenta com recheio de carne moída, uma maravilha com sabor inesquecível.

Escondidinho de polenta com carne moída

 30 min

 6 porções

Ingredientes

- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 cebola
- 2 dentes de alho amassados
- 1/2 pimentão verde
- 1 [tomate](#)
- 1 cenoura ralada
- 600g de carne moída
- Sal a gosto
- cheiro verde a gosto
- 2 xícaras (chá) de [requeijão cremoso](#)
- 1 xícara (chá) de mussarela ralada
- azeitonas a gosto

POLENTA

- 1 e 1/2 xícara (chá) de fubá fino
- 5 xícaras (chá) de água
- caldo de galinha em cubo
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- Sal a gosto

Modo de Preparo

1. Aqueça o óleo em uma panela, em fogo médio e doure a cebola e o alho.
2. Junte o pimentão, o tomate, a cenoura e refogue por 4 minutos.
3. Junte a carne, sal, cheiro verde e refogue até dourar e secar.
4. Dissolva o fubá em metade da água.
5. Em uma panela, aqueça a água restante com o caldo e a manteiga ou margarina.
6. Assim que levantar fervura, junte o fubá dissolvido e sal.
7. Cozinhe mexendo sempre até engrossar.
8. Espalhe metade em um refratário, espalhe o refogado de carne e cubra com o requeijão cremoso.
9. Cubra com a polenta restante, polvilhe com a muçarela e leve ao forno médio ,até dourar. Sirva em seguida.