Polenta à Bolonhesa

www.receitasdafia.com/receitas/polenta-a-bolonhesa

Experimente essa receita de polenta com carne moída delícia, você vai se surpreender! Polenta à Bolonhesa Image not found or type unknown

45 min 4 porções

Ingredientes

- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 cebola picada
- 200 g de carne moída
- 1 tablete de caldo de carne dissolvido em meia xícara de água fervente
- 3 tomates grandes maduros sem semente e picados
- 1 colher (sopa) de manjericão
- 5 xícaras (chá) de água
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de sal
- 1 pitada de noz-moscada
- 1 xícara (chá) de fubá

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, aqueça o azeite e refogue a cebola.
2. Adicione a carne moída e o caldo de carne dissolvido. Refogue até que todo o líquido seque.
3. Acrescente os tomates picados e cozinhe por aproximadamente 15 minutos até apurar o molho.
4. Incorporar o manjericão e reserve.
5. Em outra panela, coloque a água, manteiga, sal e noz-moscada. Leve ao fogo até ferver.
6. Adicione o fubá aos poucos, mexendo sempre para não empelotar.
7. Cozinhe em fogo baixo por aproximadamente 20 minutos, mexendo de vez em quando até a polenta ficar cremosa.
8. Em um prato de servir, coloque a polenta e por cima a carne moída.
9. Finalize com uma pitada de manjericão fresco e bom apetite!