



## Polenta com Carne-Seca

[www.receitasdafia.com/receitas/polenta-com-carne-seca](http://www.receitasdafia.com/receitas/polenta-com-carne-seca)

Essa é pra lembrar aquela comidinha caseira com cheiro de infância. Polenta com carne-seca vai conquistar o paladar de toda família. Anote aí!

Polenta com Carne-Seca

 60 min

 8 porções

### Ingredientes

- 1 e 1/2 xícara (chá) de [fubá](#) pré-cozido
- 5 xícaras (chá) de água
- 1 xícara (chá) de [leite](#)
- [Sal](#), [pimenta-do-reino](#) e [cheiro-verde](#) picado a gosto
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 [cebola](#) picada
- 2 dentes de [alho](#) amassados
- 2 [tomates](#) sem sementes picado
- 1kg de [carne-seca](#) dessalgada, cozida e desfiada
- 1/2 xícara (chá) de [azeitona](#) verde picada
- 1 xícara (chá) de [Requeijão](#)
- 50g de queijo [parmesão](#) ralado

### Modo de Preparo

1. Em uma panela, coloque o fubá dissolvido na água, o leite, sal, pimenta e leve ao fogo baixo, mexendo até levantar fervura.
2. Cozinhe por 10 minutos, mexendo sempre até engrossar levemente. Reserve.
3. Em outra panela, em fogo médio, aqueça o óleo e frite a cebola e o alho por 3 minutos ou até dourar.
4. Adicione o tomate, a carne-seca e refogue por 5 minutos.
5. Junte a azeitona, sal, pimenta, cheiro-verde e desligue.
6. Espalhe metade da polenta em um refratário médio, espalhe o refogado de carne-seca, o requeijão e cubra com a polenta restante.
7. Polvilhe com o parmesão e leve ao forno médio, pré-aquecido, por 15 minutos ou até dourar levemente.
8. Sirva em seguida.