



Polenta com molho de feijão carioca



Tempo de preparo:

Rendimento:

Tipo:

Cremes

Nível:

Fácil

Ingredientes

Ingredientes polenta:

4 xícaras de água;

1 colher de sal;

1 xícara de milho de fubá;

2 colheres de manteiga sem sal;

1/2 xícara de queijo parmesão fresco ralado;

Pimenta moída na hora (a gosto).

Ingredientes feijão:

2 xícaras (chá) de feijão carioca Solito cozido;

3 colheres (sopa) de azeite;

1/2 cebola média picada;

3 dentes de alho;

Sal a gosto;

1 cenoura pequena descascada e desfiada;

4 tomates;

Pimenta moída na hora (a gosto);

1/3 xícara (chá) de salsa fresca picada.

Modo de preparo

Prepare o refogado com azeite, cebola, alho e frite bem até dourar. Acrescente os tomates e o feijão. Tempere a gosto e deixe reduzir.

Para preparar a polenta, aqueça e tempere a água. Despeje a milho de fubá devagar e vá misturando para não empelotar.

Cozinhe por 15 minutos ou até chegar na textura desejada.

Finalize com manteiga, parmesão ralado e salsinha.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br