



## POLENTA ESPECIAL DA MAMA



### Ingredientes:

- Salsa ou coentro picado para polvilhar
- 500g de lingüiça calabresa picada
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva TOUREIRO
- 1 colher (sopa) de óleo de milho GRANFINO
- 1 xícara (chá) de champignon picado
- 8 xícaras (chá) de água fria
- 2 xícaras (chá) de fubá GRANFINO
- 1 cebola picada
- 2 tomates picados sem pele
- Sal a gosto
- Queijo parmesão
- Pimenta a gosto

### Modo de preparo:

Prepare a polenta dissolvendo bem o fubá GRANFINO na água ainda fria. Doure a cebola no óleo de milho GRANFINO. Acrescente o fubá dissolvido na água, mexendo até engrossar. Reserve. Refogue a lingüiça no azeite de oliva Toureiro. Acrescente o champignon, os tomates, o sal e a pimenta. Cozinhe por cerca de 20 minutos. Coloque a polenta em uma travessa funda, virando o molho da lingüiça por cima. Salpique com o queijo parmesão e salsa ou coentro.

### Rendimento:

8 porções