

Receita:

Polenta Frita com Escargots e Cogumelos



Ingredientes para 4 a 6 porções:

Polenta

3 ½ xícaras de água

1 colher de chá de sal

1 xícara de chá de fubá grosso

4 colheres de sopa de manteiga

sal e pimenta do reino a gosto

Cobertura:

500 gramas de cogumelos de Paris fatiados

2 dúzias de escargots pré cozidos **Helix**

1 dente de alho grande picado

2 colheres de chá de tomilho fresco picado (ou ½ de desidratado)

sal e pimenta do reino a gosto.

Modo de Preparo:

Polenta

Ferva a água e acrescente o sal. Abaixar o fogo e acrescente o fubá aos poucos, mexendo sem parar até ferver. Baixar o fogo, mexendo de vez em quando por 15 minutos ou até engrossar.

Adicione a manteiga e tempere com pimenta.

Despeje numa assadeira untada e cubra. Deixe esfriar por 30 minutos, no mínimo.

Corte em quadrados de 6 cm e frite em óleo quente, no fogo médio, sem mexer para não desfazer.

Seque em papel toalha.

Cobertura

Aqueça o azeite e refogue os cogumelos, os escargots **Helix**, o alho, o tomilho, o sal e a pimenta, mexendo sempre até evaporar.

Sirva a polenta coberta com molho de escargots e cogumelos.