



## Polenta com molho de Linguica



### Ingredientes

- 1 pacote Linguica de Tomate Seco Sulita
- 250g de polenta
- 1 cebola picada cortada em cubos
- 1 tomate picado em cubos
- 1 colher de sopa de pimentão vermelho picado
- 2 colheres de sopa de cheiro verde picado
- 3 colheres de requeijão cremoso
- 1 colher de sopa de Páprica doce
- ¼ xícara de vinho branco seco
- Sal e Pimenta a gosto



Tempo de preparo:

40 minutos



Porção:

6 pessoas



### Modo de Preparo:

1. Retire a tripa dos gomos das linguicas e em uma tigela, com ajuda dos dedos esmague elas para que se desmanchem em pedacinhos.
2. Em uma frigideira, com um fio de azeite, leve as linguicas para cozinhar e acrescente a cebola picada, o tomate, o pimentão, a páprica, acerte o sal e pimenta a gosto e então o vinho.
3. Mexa tudo até reduzir um pouco. Para finalizar o molho, acrescente o requeijão cremoso, mexa por poucos instantes, até tudo de incorporar e esta pronto.
4. Com a polenta pronta, conforme sua preferência, já pode servir o molho com a polenta e se deliciar!