

# Minianguzinhos Grelhados com Carne-Seca do Sertão Desfiada



## TOMILHO

As delicadas folhinhas de tomilho dão “gosto de restaurante” ao mais singelo legume refogado. Seu sabor sofisticado garantiu ao tomilho ingresso no bouquet garni e nas herbes de Provence, misturas de condimentos muito valorizadas na França. A valorização dessa erva remonta à Grécia Antiga, onde se queimavam ramos de tomilho como incenso em oferenda aos deuses.

## Ingredientes

### Polenta:

1 kg de farinha para polenta  
3,5 l de leite integral  
500 ml de caldo de legumes  
5 g de alho picado  
100 g de cebola picada  
10 g de sal  
tomilho  
1 folha de louro  
2 colheres (sopa) de manteiga

### Carne:

500 g de carne-seca(charque) cozida e desfiada  
2 dentes de alho moído  
80 g de cebola picada  
50 g de tomate sem pele e sem sementes  
5 g de cebolinha picada  
2 g de coentro em folha picado  
2 g de mix de pimentas  
5 g de sal  
5 ml de manteiga de garrafa

## Modo de preparo

Para a polenta, doure a cebola e o alho na manteiga. Acrescente o leite, o caldo de legumes, o louro e o tomilho e deixe ferver.

Retire as ervas e acrescente a farinha de milho e o sal. Deixe cozinhar até que esteja no ponto de polenta firme.

Para a carne, doure a cebola e o alho na manteiga de garrafa. Junte o restante dos ingredientes e mexa bem.

Corte a polenta em quadrados e grelhe.

Sirva a carne sobre os quadrados de polenta grelhados.



## Coleção de Receitas

Seja um verdadeiro Chef na sua cozinha. Confira outras receitas no site da Liquigás: [www.liquigas.com.br](http://www.liquigas.com.br)