



Polenta Cremosa com Ovo Mollet (Caldo de Frango)

Grau de Dificuldade: **45min**

Rendimento: **4 Porções**

Ingredientes

Para o Polenta Cremosa:

- 1 xícara de fubá fino
- **280ml xícaras de Caldo de Frango Battuto's**
- 280ml de água
- 1 colher de sopa de manteiga
- ½ xícara de queijo parmesão ralado
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Para o ovo mollet:

- 2 ovos grandes
- Água e vinagre para cozinhar

Finalização:

- Azeite de trufas a gosto
- Queijo parmesão em lascas
- Pimenta-do-reino moída na hora
- Raspas de limão-siciliano

Modo de Preparo

Polenta Cremosa:

- Em uma panela média, derreta a manteiga em fogo baixo. Adicione a cebola e o alho picados e refogue até que fiquem macios e levemente dourados.
- Acrescente o Caldo de Frango Battuto's diluído em 560 ml de água e aguarde até levantar fervura.
- Com o caldo já quente, adicione o fubá aos poucos, mexendo constantemente para evitar grumos, até que a polenta atinja uma textura cremosa e encorpada.
- Quando estiver no ponto, acrescente o queijo parmesão ralado e as raspas de limão siciliano. Misture bem. Ajuste o tempero com sal, pimenta-do-reino e finalize com tomilho fresco picado. Reserve.

Ovo Mollet:

- Em uma panela com água fervente, coloque os ovos e cozinhe por 6 minutos.
 1. Retire imediatamente e transfira-os para uma tigela com água e gelo, interrompendo o cozimento.
- Descasque com cuidado, mantendo a gema ainda cremosa no interior.

Finalização:

- Sirva a polenta cremosa em um prato fundo, disponha o ovo mollet por cima e finalize com queijo parmesão ralado, tomilho fresco, pimenta-do-reino moída e, se desejar, um fio de azeite trufado.
- Finalize com mais raspas de limão siciliano para realçar a frescura do prato.