

# Polenta cremosa com cogumelos

FICHA TÉCNICA OPERACIONAL

Bloom consultoria

**Tipo:** Receita

**Validade**

**Categoria:** Cozidos

**Congelado:** -

**Criação:** 03/06/2022

**Refrigerado:** 3 dias

**Última Atualização:** 03/06/2022

**Ambiente:** 1 dias

 **Rendimento:** 2 Quilo(s)

 **Tempo de preparo:** 60 minutos

## Composição

## Modo de preparo

Nome	Medida	Total Líq.	Bruto
Polenta			
Água	-	1 L	1 L
Louro	2(Folha)	3 g	3 g
Manteiga	2(Colher de sopa   15ml)	30 g	30 g
Sal	0,5(Colher de sopa   15 ml)	10 g	10 g
Fubá de milho	1,5(Xícara de chá)	180 g	180 g
Queijo parmesão	-	100 g	100 g
Molho			
Cogumelo paris	-	200 g	200 g
shimeji	1(Bandeja)	200 g	200 g
shiitake	1(Bandeja)	150 g	150 g
Azeite de oliva	-	20 ml	20 ml
Alho	2(Dente)	6 g	6 g
Shoyu	2(Colher de sopa   15ml)	32 ml	32 ml
Creme de leite Xandô	-	300 ml	300 ml
Pimenta do reino	-	1 g	1 g
tomilho	-	5 g	5 g

### Etapas

#### 1. POLENTA

2. Em uma panela grande, colocar a água, o louro, o sal e levar ao fogo alto.

3. Quando iniciar fervura, diminuir o fogo, retirar a folha de louro, adicionar a manteiga e, aos poucos, adicionar o fubá, mexendo sempre, com o auxílio de um fouet.

4. Cozinhar por 10 minutos, adicionar metade do queijo ralado e retirar do fogo.

5. Distribuir em uma travessa ou em bowls.

#### 6. MOLHO

7. Limpar os cogumelos e cortar grosseiramente.

8. Em uma frigideira grande, aquecer o azeite e refogar o alho. Juntar os cogumelos e o shoyu.

9. Saltear os cogumelos e assim que murcharem, juntar o Creme de Leite, a pimenta e metade do tomilho. Deixar reduzir à metade.

10. Se necessário, corrigir o sal. Retirar do fogo, distribuir sobre a polenta, polvilhar o queijo e o tomilho restantes e servir.

## Porções

Nome	Esta receita faz
Quilo (Kg)	2 Quilo (s)
Gramas (g)	2.000 Gramas (s)
porção (0.333Kg)	6,01 porção (s)

Nome do responsável: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_