POLPETONE DE CARNE

INGREDIENTES

500 g de carne moída

1 pão francês amanhecido ralado

1 batata cozida e espremida

2 colheres (sopa) de leite

2 colheres (sopa) de salsinha picada

1 colher (sopa) rasa de molho inglês

1 colher (sopa) rasa de sopa de cebola

1 cebola

1 ovo

200 g de queijo mussarela ralada

100 g de presunto

sal e temperos a gosto (usei pimenta-do-reino, pimenta síria, páprica picante, molho de pimenta vermelha)

farinha de rosca para empanar

MODO DE PREPARO

Em um recipiente grande, coloque a carne, a cebola, o ovo, o pão ralado já umedecido no leite (retirando bem o excesso do leite com o coador se necessário), a batata cozida espremida e a salsinha picadinha

Misture bem até obter uma massa homogênea

Tempere

Faça uma bolas grandes (pode usar um prato fundo ou forma de hamburguer para ajudar a modelar

Faça uma pequena cavidade no polpetone e recheie

Feche cuidadosamente, procurando manter o formato redondo

Passe

Celar dos dois lados na frigideira em óleo quente e colocar em uma forma levemente untada com óleo e molho de tomate

Coloque molho de tomate em cima também e leve para assar em forno preaquecido a 180º C por cerca de 45minutos

Tire o papel

Retire do forno, coloque mais um pouco do molho de tomate e sirva com macarrão espaguete alho e óleo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1088-polpetone-de-carne.html