

# POLPETONE COM RECHEIO DE MUSSARELA

## INGREDIENTES

### POLPETONES:

Polpetones: 1 kg de carne moída (acém)  
sal, salsinha picada e pimenta-do-reino branca a gosto  
1 cebola pequena picada  
4 dentes grandes de alho amassados  
1/2 pimentão pequeno bem picado  
1 colher (cafê) de cominho moído (opcional)  
1 colher (sopa) de farinha de trigo  
400 g de mussarela ralada no ralo grosso

### MOLHO:

Molho: 2 tomates picados  
1 e 1/2 sachê de molho de tomate  
1 xícara (chá) de água  
1 cebola pequena picada  
2 dentes de alho espremidos  
1 tablete de caldo de carne esfarelado  
1 colher (cafê) de açúcar  
2 colheres (sopa) de manteiga  
pimenta-do-reino branca, orégano, salsinha ou coentro, manjericão (bem picados) a gosto

## MODO DE PREPARO

### MOLHO:

Molho: Refogue bem a cebola e o alho na manteiga.  
Junte os outros ingredientes e mexa bem.  
Deixe por 10 minutos, em fogo baixo, depois que começar ferver e reserve.

### POLPETONES:

Polpetones: Adicione a carne em uma vasilha e junte todos ingredientes.  
Misture muito bem, com as mãos mesmo, faça um hambúrguer e coloque a mussarela.

Faça outro hambúrguer e ponha em cima da mussarela.

Feche as bordas, apertando com a ponta dos dedos.

Faça assim até terminar toda a carne (mas cuidado para não fazer os hambúrgueres muito grossos). Coloque um frigideira antiaderente no fogo, com duas colheres de óleo e deixe aquecer bem.

Sele um polpetone de cada vez e repita a operação com todos até terminar.

Espalhe um pouco de molho quente no fundo de uma forma.

Coloque os polpetones.

Jogue mais um pouco de molho por cima e reserve um pouco para o final.

Cubra com papel-alumínio com a parte brilhante virada para dentro.

Leve ao forno preaquecido por 20 minutos em temperatura média.

Apague o fogo e polvilhe mussarela ralada por cima.

Salpique salsinha e cebolinha picadas em cima da mussarela.

Despeje em cima da mussarela o restante do molho.

Deixe no forno quente, mas apagado mesmo, para derreter a mussarela.

Sirva em seguida com arroz e uma salada do seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/18189-polpetone-com-recheio-de-mussarela.html>