

PORPETA DO PARANÁ (NA GRELHA)

INGREDIENTES

1 kg de coxão mole moído
700 g carne de porco moída (pernil ou paleta)
300 g toucinho moído
1 pacote (65 g) creme de cebola
1 xícara (café) de azeite de oliva
2 tomates
2 cebolas
cheiro-verde
sal e pimenta

MODO DE PREPARO

Misture a carne moída (coxão mole e carne de porco) e o toucinho moído (pode ser processado) de forma a ficar bem homogênea.

Pique o tomate (sem semente) e a cebola bem miúdos (pode passar no processador, não muito).

Escorra todo o líquido e junte tudo em uma vasilha.

Mexa bem, junte o creme de cebola, o tomate e a cebola picados, cheiro-verde, sal e pimenta a gosto.

Misture tudo muito bem.

Unte sua mão com o azeite de oliva e faça as pelotas (tipo almôndega).

Amasse-as de forma a ficar achatadas, asse em grelha com fogo bem aquecido.

Aqui em casa nunca sobrou uma para contar a história.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19553-porpetas-do-parana-na-grelha.html>