

PORPETÃO ITALIANO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:200 g de presunto fatiado

200 g de mussarela fatiada

1 cenoura a ferventada e descascada, cortada em tiras

fatiadas de bacon

1 ovo cozido

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com sal, cebola, alho, acrescente os ovos a aveia e a farinha de trigo.

Amasse tudo muito bem com as mãos.

Forre uma superfície com um saco plástico.

Espalhe a carne e aperte bem para formar um retângulo com cerca de 1 centímetros de espessura.

Se suas panelas forem pequenas dívida a carne para fazer dois rolos.

Depois de aberta sobre o plástico coloque o recheio.

Para fazer o recheio, misture as fatias de presunto, fatias de mussarela, palitos de cenoura, fatias de bacon, e ovos cozidos fatiados.

Com ajuda do saco plástico, vá enrolando como rocambole, e apertando para ficar firme.

Passe cada rolo pelo ovo batido e pela farinha de rosca.

Leve para fritar em óleo quente, virando para dourar por igual.

Despeje os tomates batidos.

Tempere o molho e deixe cozinhar por 30 minutos.

Sirva com macarrão, utilizando o malho para temperar a massa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/25679-porpetao-italiano.html>