

# POLPETONE DE FRANGO RECHEADO

## INGREDIENTES

1 filé de peito de frango

2 fatias de queijo mussarela

2 fatias de presunto

1/2 cebola

1 pitada de cebolinha

1 dente de alho

1 ovo

farinha de rosca e de trigo para empanar

sal a gosto

óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

No processador, adicione a cebola, o alho e a cebolinha e bata, até formar uma pasta.

Adicione o peito de frango cortado em pedaços grandes, uma pitada de sal e bata novamente, junto com a pasta de temperos feita anteriormente.

Irá se formar uma espécie de pasta grossa, quando atingir esse ponto pare de bater.

Molde a massa feita com o frango, parecido com um hambúrguer fino.

Acrescente no meio, a mussarela e o presunto picados.

Ao final, feche com mais um pouco da massa de frango por cima, de modo a cobrir o queijo e presunto.

Passe o bolo de frango, já recheado, na farinha de trigo, logo após no ovo batido e em seguida, na farinha de rosca.

Frite em óleo bem quente, até dourar bastante para não ficar cru no meio.

Está pronto para servir!

Acompanha muito bem arroz e purê de batata.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/27176-polpetone-de-frango-recheado.html>