

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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