

POLPETTONE DA RAPHA

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 1 colher de óleo
1 lata de massa de tomate
alho a gosto
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
orégano a gosto

BOLO DE CARNE:

Bolo de carne: 500 g de acém moído
250 g de parmesão ralado
1 ovo
1 suco de 1 limão
3 fatias de pão de forma sem as bordas
50 ml de leite
1 colher de sobremesa de manteiga (25 g)
200 g de farinha de trigo
10 fatias de mussarela

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Em uma panela com um fio de óleo frite o alho, logo após coloque a lata de molho, o sal e o orégano. Deixe apurar e reserve.

BOLO DE CARNE:

Bolo de carne: Primeiro, coloque o pão pullman em um refratário com o leite e deixe descansar.
Misture bem em uma vasilha os seguintes ingredientes: carne, manteiga, o suco de limão, ovo, sal, pimenta-do-reino e 100 g de parmesão.
Retire todo o excesso do leite do pão de forma de molho no refratário e misture com os outros ingredientes.
Reserve.

MONTAGEM:

Montagem: O bolo de carne será dividido: parte de baixo, recheio e parte de cima.

Com uma colher, separe uma quantidade e faça a primeira parte do bolo de carne (faça as camadas finas, evitando que a carne fique crua por dentro).

Recheie com a mussarela, faça a outra parte do bolo de carne e coloque em cima do recheio, fechando bem as laterais para não vazar quando for fritar.

Depois de montar todos os bolos de carne, passe-os na farinha de trigo e frite em fogo alto e óleo quente.

Após fritar todos os bolos de carne, coloque-os em uma assadeira, acrescente o molho cobrindo todos os bolinhos.

Finalize com o parmesão por cima e coloque no forno com a temperatura de 180° C e deixe por 20 minutos.

Retire do forno, sirva e se delicie.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27323-polpettone-da-rapha.html>