

MACARRÃO COM POLPETTINE

INGREDIENTES

POLPETTINE:

Polpettine:600 g de carne bovina moída (patinho)
100 g de peito de peru fatiado e cortado em tiras ou moído (opcional)
1 xícara das de chá de batata cozida e espremida ainda quente
4 fatias de pão de forma industrializado, embebidas em leite
1 colher das de sobremesa de extrato de tomate ou catchup
1 colher das de chá de molho inglês
1 ovo grande
3 colheres das de sopa de queijo parmesão ralado fino
1 dente de alho amassado
1 xícara das de chá de cebola cortada em cubos bem pequenos ou ralada
Sal, noz moscada e pimenta a gosto
1 xícara das de chá de cheiro verde fresco bem picado (salsa, cebolinha e manjericão)
2 a 3 colheres das de sopa de farinha de rosca caseira se necessário
Óleo para fritar os polpettines

MOLHO CREMOSO:

Molho cremoso:60 g de manteiga
60 g de farinha de trigo
1 litro de leite frio
200 g de creme de leite UHT ou fresco
150 g de requeijão cremoso de consistência firme
3 colheres das de sopa de queijo parmesão ralado fino
1 sachê de caldo de legumes em pó 0% de gordura dissolvido em 250 ml de água quente
Sal, noz moscada e pimenta-do-reino branca a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO CREMOSO:

Molho cremoso:Em uma panela leve ao fogo a manteiga e doure a farinha de trigo. Junte o leite frio e mexa até abrir fervura e começar a ficar encorpado.

Em seguida adicione o creme de leite, o requeijão, o parmesão e ferva por mais alguns minutos. Deixe esfriar e em seguida bata com um mix.

Coloque o molho em uma panela, adicione o caldo de legumes dissolvido na água e leve ao fogo para ferver por cinco minutos. Tempere com sal, noz moscada e pimenta do reino branca a gosto e utilize na montagem.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário coloque a massa cozida, em cima da massa o molho cremoso e por último os polpettines. Finalize com o parmesão, leve ao forno para aquecer e polvilhe cheiro verde a gosto.

Sirva bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/31218-macarrao-com-polpettine.html>