

# 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 manjeriço)
- 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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