POLPETTONE RECHEADO

INGREDIENTES

6 fatias de pão de forma

100 ml de leite

1 kg de carne moída

2 ovos

sal a gosto

1 cebola picada

12 fatias de mussarela

farinha de rosca para untar

1 xícara de azeite (para fritar)

1 pacote de molho de tomate

queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque o pão de forma e umedeça com o leite, misturando bem.

Acrescente a carne, os ovos, a cebola e o sal e misture até ficar homogêneo.

Divida em 12 porções.

Achate uma porção, coloque duas fatias de queijo dobradas ao meio, cubra com uma nova porção achatada e feche, unindo bem as bordas.

Repita isso com todas as porções (dividindo em 12, você terá, então 6 polpettones ao final).

Passe os polpettones na farinha de rosca e reserve.

Em uma frigideira, aqueça o azeite em fogo alto. Quando estiver bem quente, abaixe o fogo e coloque o poplpettone. Leve no máximo dois ao fogo por vez, para que não grude ou queime.

Frite bem os dois lados, virando-os quando necessário. Reserve.

Aqueça o molho de tomate de sua preferência. Espalhe-o sobre os polpettones, polvilhe o queijo ralado e sirva em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31324-polpettone-recheado.html