

POLPETONE NA FRIGIDEIRA

INGREDIENTES

PARA O MOLHO:

Para o Molho:Um fiozinho de azeite ou óleo

1 dente de alho picado

1 sachê de molho de tomate pronto

Sal, pimenta-do-reino e orégano a gosto

Um pouco de água

MODO DE PREPARO

PARA O MOLHO:

Para o Molho:Em uma panela, no fogo baixo, coloque um fiozinho de azeite e o alho

Deixe fritando um pouco

Acrescente o molho de tomate pronto, tempere com o sal, a pimenta-do-reino e o orégano

Misture tudo e adicione um pouco de água

Deixe cozinhando por alguns minutos.

Despeje o nhoque na panela do molho, misture bem e distribua em um refratário

Está pronto

PARA O POLPETONE:

Para o polpetone:Coloque a carne moída em uma vasilha e junte o alho e a cebola.

Misture bem (com as mãos mesmo)

Adicione a fatia de pão e vá misturando até que seja incorporada

Tempere com o sal e a pimenta-do-reino e continue misturando até ficar homogêneo

Em uma superfície lisa, separe quatro porções da carne e molde em círculos, como se fosse fazer hambúrguer (se achar necessário utilize uma tampa de plástico para fazer o molde ou até mesmo um cortador de hambúrguer)

Coloque uma porção do queijo muçarela sobre um círculo e cubra com outro círculo. Faça isto mais uma vez.

Em um frigideira, ao fogo baixo, coloque um fiozinho de azeite e frite/sele os polpetones dos dois lados até ficar dourado. Ainda na frigideira, assim que os polpetones estiverem bem fritinhos, acrescente o molho que você fez, cubra os polpetones com o queijo muçarela, tampe a frigideira e deixe cozinhando por alguns minutos. Assim que derreter o queijo e a carne estiver no ponto certo é só servir.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32753-polpetone-na-frigideira.html>