

POLPETTONE

INGREDIENTES

1 punhado de miolo de pão (submerso em água)

500 g de carne moída

queijo fatiado (para o recheio) a gosto

3 unidades de ovos (batidos com sal, pimenta-do-reino e queijo ralado)

pão ralado (farinha de rosca) a gosto

MODO DE PREPARO

Juntar o ovo batido à carne moída e com o miolo de pão úmido (mas não pingando água, apenas úmido). Misturar bem com as mãos.

Espalhar, em um papel vegetal retangular (ou semelhante), a farinha de rosca em toda extensão.

Cobrir este papel com a carne moída, tomando o cuidado de criar uma camada fina, o mais fina possível.

Em seguida, colocar uma camada de queijo fatiado e depois, de presunto fatiado.

Cuidadosamente, enrolar como um rocambole.

Cortar em fatias e passar farinha de rosca em toda extensão, uma por uma.

Sem usar óleo, colocar as fatias em uma frigideira anti aderente e fritar em fogo baixo para não queimar por fora e continuar cru por dentro.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35314-polpettone.html>