POLPETONE RECHEADO COM QUEIJO PRATO

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de queijo Président

1 xícara (chá) de azeite

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

300 g de carne moída (patinho ou músculo)

2 ovos

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com azeite, sal e pimenta

Divida a carne em quatro porções e faça 4 bolinhas médias

Amasse um pouco a bolinha e recheie com o queijo, feche com a outra parte da bola de carne

Passe em um prato com farinha e depois no ovo batido, repita o processo mais uma vez

Aqueça o azeite em uma frigideira e frite os polpetones dos dois lados

Quando estiver pronto, reserve

Em uma panela a parte, coloque o molho de tomate de sua preferência para cozinhar e adicione o polpetone

Cozinhe mais um pouco e pronto

Acompanha uma massa também

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3566-polpetone-recheado-com-queijo-prato.html