

POLPETONE À MILANESA

INGREDIENTES

- 800 g acém moído 2 vezes
- 1 pacote de creme de cebola
- 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 ovo
- 1 caixa de molho de tomate pronto (500 ml)
- 150 g mussarela
- 150 g queijo ralado parmesão

MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque a carne moída, o creme de cebola (pó), farinha e o ovo.

Misturar ficar bem e fazer 6 bolinhas de mesmo tamanho.

Colocar no centro da mão e apertar até ficar com formato de um hambúrguer grosso.

Untar uma forma anti-aderente com pouco de óleo, colocar a carne e cobrir com papel alumínio.

Assar em forno bem quente por 20 minutos, retirar o papel.

Colocar um pouco do molho, a mussarela, o restante do molho e salpicar queijo ralado.

Retornar ao forno só para gratinar.

Servir com arroz branco e batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36089-polpetone-a-milanesa.html>