

# POLPETONES AO MOLHO DE TOMATES

## INGREDIENTES

400 g de carne moída  
4 pães de forma  
200 ml de leite  
100 g de queijo parmesão ou gorgonzola ralado  
azeite extra virgem  
5 tomates maduros  
2 cebolas roxas picadas  
2 dentes de alho  
1 bouquet garni (ramalhete de ervas)  
filme de pvc  
sal a gosto  
pimenta-do-reino a gosto  
farinha de trigo  
farinha de rosca  
2 ovos

## MODO DE PREPARO

### MOLHO DE TOMATES:

Molho de tomates: Faça cortes em cruz nos tomates e coloque-os na água fervente por alguns minutos. Quando a pele começar a se soltar, transfira os tomates para um recipiente com água gelada para parar o cozimento, retire a pele e reserve.

Em uma panela, refogue a cebola e o alho picados no azeite.

Acrescente os tomates picados e deixe cozinhar por alguns minutos.

Retire do fogo e bata tudo no liquidificador.

Leve ao fogo novamente, acrescente o sal, e coloque o bouquet garni e deixe cozinhar por 15 a 20 minutos ou até apurar.

Monte os polpetones em uma assadeira, regue com molho e com queijo ralado e leve ao forno aquecido a 180°C por 20 minutos.

Ao retirar decore com ervas aromáticas de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39394-polpetones-ao-molho-de-tomates.html>