

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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