

PORPETONE RECHEADO

INGREDIENTES

2 lata de molho pronto
queijo de sua preferência em cubos a gosto
1 kg de carne moída
1 cebola picada
2 dentes de alho amassado
1 pãozinho amanhecido
3 colheres de sopa de colheres de leite para umidecer o pãozinho
1 xícara de molho de soja
1 colher de sopa de mostarda
1 xícara de cheiro verde picado
orégano e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Pique o pãozinho e umideça com o leite. Reserve.

Em uma tigela grande, coloque a carne moída e todos os outros ingredientes, menos o molho e o queijo. Misture muito bem.

Abra na mão porções dessa mistura, coloque pedaços de queijo e coloque mais uma porção da mistura para poder fechar os porpetones. Faça isso até que termine a mistura da carne.

Frite todos os porpetones e no final coloque o molho, deixe ferver e está pronto.

Pode polvilhar queijo ralado se quiser.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48414-porpetone-recheado.html>