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 temine a mistura da carne.

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

Pode polvilhar queijo ralado se quiser.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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