

POLPETTONE À PARMEGIANA

INGREDIENTES

500 g de carne moída
1 cebola média ralada
100 g de presunto cozido fatiado
200 g de mussarela fatiada
2 ovos
2 xícaras (chá) farinha de rosca (empanar)
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
molho vermelho (básico, a bolonhesa etc)
óleo para fritar (até que cubra os polpettones)

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, junte a carne moída, a cebola ralada, sal, pimenta-do-reino e misture bem e reserve.

Faça um molho vermelho e reserve.

Pegue uma porção de carne e molde (usando as mãos) no formato e tamanho de um hambúrguer pequeno. Pegue meia fatia de presunto e meia fatia de mussarela, dobre ao meio (deixando a mussarela por dentro) e coloque no centro da porção de carne que você moldou. Junte mais uma porção de carne, cubra o recheio e molde o polpettone.

Empane os polpettones passando primeiramente nos ovos e depois na farinha de rosca.

Frite os polpettones até ficarem dourados. Seque-os com papel toalha para retirar o excesso de óleo.

Em um refratário acomode os polpettones, cubra-os com um pouco do molho, coloque a mussarela e cubra com o restante do molho.

Leve ao forno até que a mussarela derreta, sirva e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/49311-polpettone-a-parmegiana.html>