

# 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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