POLPETONE DOS TARDANI

INGREDIENTES

300 g de carne moída

1 ovo

Quanto baste de farinha de trigo (cerca de 5 colheres)

1 colher de sopa de queijo parmesão ralado

queijo mussarela

presunto

orégano

molho de tomate pronto

MODO DE PREPARO

Tempere a carne moída a seu modo (pouco sal, cheiro verde, molho Shoyo, alho) de modo que não fique muito molhado. Depois de pegar um pouco do gosto dos tempeiros, adicione queijo ralado, ovo e misture. Após, misture a farinha de trigo aos poucos, para que dê liga. Não deixe muito seco.

Pegue um papel alumínio e unte com um pouco de azeite(para não grudar). Pegue a medida que vc quiser da carne (isso vai definir o tamanho) e abra de forma que faça um círculo em cima do papel alumínio. Não faça muito grosso.

Coloque por cima da carne o queijo mussarela e o presunto. Faça um círculo do mesmo tamanho do anterior e tampe o recheio. Aperte as bordas para que o recheio não saia. Feche o papel alumínio e de uma apertada. Modele e aperte um poucoo papel alumínio. Vc vai ver que vai ficar redondinho.

Dê uma fritada em fogo baixo em uma frigideira rasa com azeite. Só vire uma vez para não abrir. Depois de fritinho dos dois lados coloque em um refratário e jogue molho de tomate por cima e depois queijo mussarela e orégano para polvilhar o polpetone. Coloque no forno médio por cerca de meia hora, para grelhar, depois é só servir!

Delícia!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49393-polpetone-dos-tardani.html