PORPETONE AO MOLHO

INGREDIENTES

1 pão francês duro (ou o equivalente em farinha de rosca)

6 colheres (sopa) de leite

500 g de carne moída (patinho ou acém)

4 colheres (sopa) de cebola ralada

sal, orégano, pimenta-do-reino a gosto

150 g de queijo mussarela ralado

1 colher (sopa) de margarina

1 colher (sopa) de óleo

1 embalagem de molho de tomate refogado pronto (340 g)

50 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Numa tigela grande, rale o pão duro e misture ao leite.

Adicione a carne, a cebola e sove até virar uma massa homogênea.

Tempere com sal, orégano e pimenta-do-reino.

Divida a mistura de carne em 10 porções, com a palma das mãos, forme bifes semelhantes à hambúrguer.

No centro de 5 bifes, coloque o queijo mussarela ralado, de 1 a 2 colheres.

Coloque o outro bife sobre o que está com o queijo e feche bem as bordas para que o queijo não vaze.

Numa frigideira grande, aqueça a margarina e o óleo.

Frite os porpetones dos dois lados até que fiquem dourados.

Mude-os para uma forma, colocando-os lado à lado.

Cubra com o molho, povilhe com o queijo parmesão ralado

Leve ao forno previamente aquecido por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51231-porpetone-ao-molho.html