PORPETÃO RECHEADO

INGREDIENTES

EMPANAR:

Empanar:2 claras

farinha de rosca

RECHEIO:

Recheio:200 g de mussarela

100 g de parmesão

Papel alumínio ou filme

Forma para hambúrguer (encontrada em loja de R$ 1,00 por cerca de R$ 4,00)

MODO DE PREPARO

2º SUGESTÃO DE TAMANHO DE PORPETÃO:

2º Sugestão de Tamanho de Porpetão:Porção para 2 pessoas

Use como forma um prato de sobremesa fundo.

3º SUGESTÃO DE PORPETÃO:

3º Sugestão de porpetão:À parmegiana.

Depois de frito (qualquer tamanho de Porpetão), coloque em uma forma e jogue molho de tomate por cima, polvilhe queijo parmesão e leve ao forno para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55947-porpetao-recheado.html