

PORPETA RECHEADA NA BRASA

INGREDIENTES

1 kg de carne moída

2 calabresas sem pele

1 cebola grande

2 cheiros verdes bem picadinhos

1 cabeça de alho bem amassados

1 ovo batido

3 pães franceses amassados em agua e bem escorridos

10 fatias de queijo provolone

Um pouco de farinha de rosca para dar ponto

Sal a gosto

Outros temperos se desejar

MODO DE PREPARO

Peça ao seu açougueiro para passar a calabresa junto com a carne na máquina, se não for possível passe no processador.

Reserve o queijo e a farinha de rosca.

O restante coloque numa bacia e com as mãos amasse muito bem.

Se estiver grudando na mão, vá colocando a farinha de rosca aos poucos até que solte.

Divida a massa em 10 partes.

Rasgue uma fatia de provolone e recheie cada bola.

Dê uma achatada para parecer um bife grosso.

Não deixar o queijo a mostra.

Acenda a churrasqueira.

Em uma grelha e coloque as porpetas.

Assam muito rápido

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56337-porpeta-rechead-na-brasa.html>