POLPETONE DE LOMBO MOÍDO COM LINGUIÇA TOSCANA ESPAGUETE NA MANTEIGA COM MANJERICÃO E MOLHO DE TOMATE FRESCO

INGREDIENTES

1 pacote de espaguete

1 kg de lombo de porco moído

300 g de linguiça toscana sem a pele

1 cebola

8 dentes de alho

10 tomates maduros

100 g de manteiga

1 fatia de mussarela (grossura de 1 dedo)

salsinha e cebolinha a gosto

manjericão a gosto

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o espaguete com água, sal e um fio de óleo (reserve)

Em uma frigideira alta, coloque a manteiga, manjericão a gosto e 1 alho fatiado, frite o alho e o manjericão na manteiga e acrescente o espaguete nesta mistura e

Retire a casca dos tomates e bata no liquidificador

Em uma panela, coloque 4 dentes de alho e a cebola picados e frite

Acrescente o molho de tomate batido e refogue

Adicione a salsinha e cebolinha no refogado, coloque sal a gosto (reserve)

Em uma travessa, coloque o lombo moído e acrescente a linguiça toscana sem a pele

Coloque 3 dentes de alho bem picados, sal e pimenta a gosto

Misture tudo até o lombo e a linguiça ficarem bem compactados

Na palma da mão monte duas partes do polpetone como se fossem dois hambúrgueres

Em uma travessa coloque uma das partes em baixo e coloque um pedaço da mussarela no centro

Adicione a segunda parte do polpetone cobrindo o queijo e aperte bem as laterais formando um polpetone bem alto

Leve ao forno a 200

Depois retire o papel alumínio e deixe dourar

Forme uma base com o molho de tomate e coloque o polpetone em cima

Ao lado, coloque o espaguete e salpique manjericão

Receita serve 6 polpetones bem grandes

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7670-polpetone-de-lombo-moido-com-linguica-toscana-espaguete-na-manteiga-com-manjericao-e-molho-de-tomate-fresco.html