

POLPETONE RECHEADO À PARMEGIANA

INGREDIENTES

600 g de patinho moído

100 g de bacon moído (opcional)

cebola em cubos a gosto

Alho amassado a gosto

1 pacote de creme de cebola

sal a gosto

Azeite

temperos seco a gosto

1 ovo

coentro a gosto

Para empanar

2 ovos

Farinha de rosca

Recheio

100 g de queijo de sua preferência

molho de tomate

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture todos os ingredientes da carne

Faça bolinhas, amasse ao meio com as pontas dos dedos, recheie com o queijo (usei minas padrão e cheddar), feche as bolinhas e amasse

Após elas estarem montadas, passe na farinha de rosca, nos ovos batidos, e na farinha de rosca de novo

Coloque em óleo quente em fogo médio e doure os dois lados

Após a fritura, coloque numa assadeira com molho e cubra com mussarela

Levar ao forno para gratinar por 20 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1828-polpetone-recheado-a-parmegiana.html>