

POLPETONE DE COGUMELOS

INGREDIENTES

2 unidades de Futuro Burguer (1 caixa)
2 colheres (sopa) de farinha panko (ou farinha de rosca)
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 ovo batido
40 g de cogumelo shimeji seco
1 lata de tomates pelados
1/2 cebola em cubos pequenos
2 colheres (sopa) de azeite
1/2 maço de manjericões frescos
1 colher (chá) de orégano seco
1/2 xícara de vinho branco seco
1/2 xícara de água quente
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, hidrate os cogumelos secos com a água fervente por 20 minutos

Passado o tempo, retire e esprema bem os cogumelos, reservando a água

Em uma frigideira em fogo médio, adicione o azeite e refogue os cogumelos com sal e pimenta

Adicione o vinho branco e deixe evaporar, em seguida adicione a água reservada dos cogumelos com 1 colher de sopa rasa de farinha diluída

Reduza por 5 minutos até que se forme molho encorpado com os cogumelos, reserve

Com os Futuro Burguers já descongelados, tempere com sal e pimenta e faça uma cavidade em cada hambúrguer com o auxílio de uma colher, o suficiente para acomodar o recheio de forma generosa em uma das metades

Tampe com a outra metade formando um sanduíche e aperte as laterais com cuidado

Para empanar o polpetone, primeiro passe na farinha de trigo, depois no ovo batido e, por último, na farinha panko (ou de rosca)

Regue com azeite e asse em forno médio (180°C) por 40 minutos ou até que fiquem dourados – se preferir pode ser frito por imersão

Enquanto o polpetone assa, faça o molho

Refogue a cebola até ficar translúcida e adicione a lata de tomates pelados

Acerte o sal e a pimenta e adicione o orégano, cozinhe por 10 minutos em fogo baixo

Para montagem, coloque o polpetone já assado por cima do molho e adicione folhas de manjeriço fresco

Fica um acompanhamento perfeito para massas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2062-polpetone-de-cogumelos.html>