

POLPETONE RECHEADO COM QUEIJO PRATO

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de queijo Président
1 xícara (chá) de azeite
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
300 g de carne moída (patinho ou músculo)
2 ovos
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com azeite, sal e pimenta
Divida a carne em quatro porções e faça 4 bolinhas médias
Amasse um pouco a bolinha e recheie com o queijo, feche com a outra parte da bola de carne
Passe em um prato com farinha e depois no ovo batido, repita o processo mais uma vez
Aqueça o azeite em uma frigideira e frite os polpetones dos dois lados
Quando estiver pronto, reserve
Em uma panela a parte, coloque o molho de tomate de sua preferência para cozinhar e adicione o polpetone
Cozinhe mais um pouco e pronto
Acompanha uma massa também

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3566-polpetone-recheado-com-queijo-prato.html>