

PORPETONNE

INGREDIENTES

1,5 kg de carne moída
1 pimentão vermelho
7 a 10 pimentas dedo de moça
cheiro verde a gosto
cebola a gosto
alho a gosto
sal a gosto
2 a 3 tabletes de caldo de carne
chimichurri a gosto
cominho em pó a gosto
1 tomate
4 xícaras de farinha de trigo
500 g mussarela ralada (para recheio)
ovos e farinha de rosca (para empanar)

MODO DE PREPARO

Pique todos os ingredientes
Refogue a carne com todos os ingredientes exceto a farinha de trigo, de rosca, os ovos e a mussarela
Mexe muito bem até desgrudar da panela
Deixe a massa descansar e esfriar
Monte os bolinhos da forma de sua preferência
Depois de montados passe no ovo e na farinha de rosca duas vezes, para que fiquem mais firmes
Não recomendo que congele, pode estourar na hora de fritar, caso não tenha ocorrido descongelamento por inteiro

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7621-porpetonne.html>