

# POLPETONI À PARMEGIANA

## INGREDIENTES

250 g de carne moída  
1/2 cebola picada  
2 dente de alho picado ou triturado  
150 g de farinha de rosca  
temperos a gosto  
2 colheres (sopa) de azeite  
2 colheres (sopa) de requeijão ou cream cheese  
cheiro-verde a gosto  
1 xícara de farinha de trigo  
2 ovos  
óleo para fritar  
200 g de mussarela ralada ou em pedaços  
1 pacote de salsa de tomate  
manjerição e orégano para enfeitar

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque carne moída, cebola, alho, farinha de rosca, temperos e azeite

Em outra tigela, coloque a mussarela, o requeijão ou cream cheese e o cheiro

Pegue um pouco da carne moída modele com se fosse um hambúrguer e coloque um pouco da outra mistura da mussarela

Passe pela farinha de trigo

E depois passe pela farinha de rosca

Tire o excesso de óleo no papel

Coloque em um refratário com molho de tomate e acrescente mussarela em cima

Coloque orégano, salsinha picada ou manjerição para enfeitar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/884-polpetoni-a-parmegiana.html>