

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

manjericão 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 manjericão para enfeitar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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