

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
manjeriço 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 manjeriço para enfeitar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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