

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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