

# POLPETONE RECHEADO À PARMEGIANA

## INGREDIENTES

600 g de patinho moído

100 g de bacon moído (opcional)

cebola em cubos a gosto

Alho amassado a gosto

1 pacote de creme de cebola

sal a gosto

Azeite

temperos seco a gosto

1 ovo

coentro a gosto

Para empanar

2 ovos

Farinha de rosca

Recheio

100 g de queijo de sua preferência

molho de tomate

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture todos os ingredientes da carne

Faça bolinhas, amasse ao meio com as pontas dos dedos, recheie com o queijo (usei minas padrão e cheddar), feche as bolinhas e amasse

Após elas estarem montadas, passe na farinha de rosca, nos ovos batidos, e na farinha de rosca de novo

Coloque em óleo quente em fogo médio e doure os dois lados

Após a fritura, coloque numa assadeira com molho e cubra com mussarela

Levar ao forno para gratinar por 20 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/1871-polpetone-recheado-a-parmegiana.html>