

# POLPETONE DE COGUMELOS

## INGREDIENTES

2 unidades de Futuro Burguer (1 caixa)  
2 colheres (sopa) de farinha panko (ou farinha de rosca)  
2 colheres (sopa) de farinha de trigo  
1 ovo batido  
40 g de cogumelo shimeji seco  
1 lata de tomates pelados  
1/2 cebola em cubos pequenos  
2 colheres (sopa) de azeite  
1/2 maço de manjericões frescos  
1 colher (chá) de orégano seco  
1/2 xícara de vinho branco seco  
1/2 xícara de água quente  
sal e pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, hidrate os cogumelos secos com a água fervente por 20 minutos

Passado o tempo, retire e esprema bem os cogumelos, reservando a água

Em uma frigideira em fogo médio, adicione o azeite e refogue os cogumelos com sal e pimenta

Adicione o vinho branco e deixe evaporar, em seguida adicione a água reservada dos cogumelos com 1 colher de sopa rasa de farinha diluída

Reduza por 5 minutos até que se forme molho encorpado com os cogumelos, reserve

Com os Futuro Burguers já descongelados, tempere com sal e pimenta e faça uma cavidade em cada hambúrguer com o auxílio de uma colher, o suficiente para acomodar o recheio de forma generosa em uma das metades

Tampe com a outra metade formando um sanduíche e aperte as laterais com cuidado

Para empanar o polpetone, primeiro passe na farinha de trigo, depois no ovo batido e, por último, na farinha panko (ou de rosca)

Regue com azeite e asse em forno médio (180°C) por 40 minutos ou até que fiquem dourados - se preferir pode ser frito por imersão

Enquanto o polpetone assa, faça o molho

Refogue a cebola até ficar translúcida e adicione a lata de tomates pelados

Acerte o sal e a pimenta e adicione o orégano, cozinhe por 10 minutos em fogo baixo

Para montagem, coloque o polpetone já assado por cima do molho e adicione folhas de manjeriço fresco

Fica um acompanhamento perfeito para massas

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/2155-polpetone-de-cogumelos.html>