

# PORPETONNE

## INGREDIENTES

1,5 kg de carne moída  
1 pimentão vermelho  
7 a 10 pimentas dedo de moça  
cheiro verde a gosto  
cebola a gosto  
alho a gosto  
sal a gosto  
2 a 3 tabletes de caldo de carne  
chimichurri a gosto  
cominho em pó a gosto  
1 tomate  
4 xícaras de farinha de trigo  
500 g mussarela ralada (para recheio)  
ovos e farinha de rosca (para empanar)

## MODO DE PREPARO

Pique todos os ingredientes

Refogue a carne com todos os ingredientes exceto a farinha de trigo, de rosca, os ovos e a mussarela

Mexa muito bem até desgrudar da panela

Deixe a massa descansar e esfriar

Monte os bolinhos da forma de sua preferência

Depois de montados passe no ovo e na farinha de rosca duas vezes, para que fiquem mais firmes

Não recomendo que congele, pode estourar na hora de fritar, caso não tenha ocorrido descongelamento por inteiro

©2025 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/8857-porpetonne.html>