



Polpetone crocante de Queijo Camembert e molho rústico de tomate

Tempo de Preparo:

🕒 01:30

Rende:

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

Ingredientes

Molho rústico de tomate:

- + 2 colheres (sopa), ou 28 gramas, de azeite
- ½ cebola pequena, ou 60 gramas, em cubos
- 2 dentes de alho, ou 15 gramas, picado
- 2 latas de tomate pelatti
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Folhas de manjeriço a gosto

Polpetone:

- 400 gramas de patinho moído
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- 1 embalagem, ou 125 gramas, de Queijo Camembert Tirolez triturado
- 1 xícara (chá), ou 120 gramas, de farinha de trigo
- 2 ovos batido
- 2 xícaras (chá), ou 120 gramas, de farinha panko
- Óleo para fritar

- Mini broto (opcional)

Modo de Preparo

Modo de preparo

Molho rústico de tomates:

- Em uma panela média, coloque o azeite e leve ao fogo médio para aquecer.

- Adicione a cebola e o alho. Refogue por 1 minuto.

- Coloque as latas de tomate pelatti, tempere com sal e pimenta-do-reino.

Misture bem.

- Adicione as folhas de manjeriçã, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 25 minutos, misturando de vez em quando.

- Reserve.

Polpetone:

- Em um bowl médio, adicione a carne moída e tempere com sal e pimenta do reino.

- Misture bem e divida em 4 partes.

- Recheie cada uma delas com $\frac{1}{4}$ do Queijo Camembert Tirolez triturado e feche formando um polpetone achatado.

- Feche bem todos os cantos, para não vazar o queijo.

- Depois de finalizar todo o processo, empane os polpetones passando pela farinha de trigo, os ovos batidos e, em seguida, a farinha panko.

- Coloque o óleo em uma panela pequena e leve ao fogo médio para aquecer. Em seguida, frite os polpetones.

- Sirva em seguida com o molho rústico de tomates e os minis broto.