



Polpetone recheado com Queijo Estepe

Tempo de Preparo:

🕒 01:00

Rende:

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

Polpetone:

- 500 g de carne moída
- 1 xícara de leite
- ½ cebola picada
- ¼ de xícara de chá de salsinha picada
- 3 colheres de sopa de azeite de oliva extra virgem
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 xícara de Queijo Estepe Tirolez cortado em cubos
- 2 ovos
- 2 xícaras de farinha de rosca
- 2 xícaras de chá de óleo

Salada:

- 4 unidades de tomate cortado em rodelas
- ½ cebola roxa cortada em tiras
- ½ xícara de folhas de manjeriço

Modo de Preparo

Em uma tigela, misture o pão francês com o leite até ficar umedecido.

Junte a carne com o pão, a cebola, a salsinha, o azeite, o sal e a pimenta.

Misture com as mãos até formar uma liga e uma massa bem lisa.

Depois, separe a carne em bolinhas e recheie cada uma delas com um cubo de Queijo Estepe Tirolez.

O polpetone precisa estar bem fechadinho para que o queijo não esorra.

Separe duas vasilhas: em uma delas, bata os ovos e, na outra, adicione a farinha de rosca.

Empane os polpetones, passando-os primeiro nos ovos e, depois, na farinha de rosca.

Coloque na assadeira. Repita o processo com todos.

Por fim, frite em óleo quente até ficar douradinho e coloque em papel toalha para absorver o excesso de gordura. Sirva com salada.