



Polpetone com queijo



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:50

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Patinho bovino (moído)	4 xícaras (chá)	800 g
Creme de Cebola AJINOMOTO®	3 colheres (chá)	30 g
Ovo	2 unidades	100 g
Muçarela (ralada)	2 unidades	100 g
Farinha de rosca	1 xícara (chá)	140 g
Molho de tomate AJINOMOTO®	1 xícara (chá)	200 ml
Queijo parmesão (ralado)	1 xícara (chá)	100 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque a carne moída, o Creme de Cebola Ajinomoto® e o ovo, e misture até obter uma massa homogênea.
2. Divida em 20 partes iguais e abra em formato de hambúrgueres. Distribua a muçarela no centro de metade deles e cubra com os hambúrgueres restantes, fechando bem as bordas para o recheio não extravasar.

3. Empane passando pela farinha de rosca e frite-os em imersão, em óleo quente, por 10 minutos, ou até dourarem.

4. Escorra e transfira-os para uma GN. Cubra com o Molho de Tomate Ajinomoto® e o queijo ralado, e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 10 minutos, ou até gratinar. Retire do forno e sirva em seguida.