



## Polpetone Recheado Com Carne Suína



### Ingredientes

- 200g carne Pernil Sulita moído
- 200g carne moída bovina
- 200g mortadela cortada em cubos
- 1 colher de chá de alho em po
- 2 colheres de sopa de chimichuri
- 2 colheres de sopa de cebola picada em cubos pequenos
- 2 colheres de sopa de tempero verde picado
- 1 xícara de farinha panko
- Sal a gosto
- 2 colheres de sopa de queijo ralado
- 1 ovo
- 1 colher de sopa de páprica doce
- 150g de queijo Mussarela
- Salame fatiado



### Modo de Preparo:

1. Em uma tigela, misture todos os ingredientes e forme as bolas.
2. Em seguida abra-as levemente para rechear com queijo e salame, regue elas no azeite de oliva em seguida passe as no panko.
3. Leve para airfryer para assar por aprox. 40 min a 200°C.



Tempo de preparo:

50 minutos



Porção:

6 pessoas