

ALMÔNDEGAS DE FRANGO RECHEADAS COM QUEIJO

INGREDIENTES

1 fatia de pão de forma
1/2 xícara de leite
300 g de peito de frango desfiado
1 cebola
1 dente de alho
2 colheres (sopa) de ervas finas
pimenta-do-reino a gosto
sal a gosto
azeite a gosto
100 g de mussarela
óleo quente para fritar

MODO DE PREPARO

Despeje o leite em um recipiente e umedeça o pão. Deixe descansar por uns 5 minutos e esprema-o bem.

Cozinhe e desfie os peitos de frango e coloque-os no processador.

Depois adicione o pão, a cebola, as ervas, sal, pimenta, o alho e azeite e bata tudo no processador até atingir uma textura homogênea.

Divida a massa em porções iguais e, no meio de cada uma, coloque um cubinho de queijo, fazendo bolinhas bem fechadas para que o queijo não escorra.

Frite as almôndegas em óleo bem quente até que estejam douradas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17825-almondegas-de-frango-recheadas-com-queijo.html>