

PÃO DE ALHO RECHEADO COM ALMONDEGAS

INGREDIENTES

ALMÔNDEGAS:

Almôndegas: 450g de carne moída
1/4 de xícara de farinha de rosca
2 colheres (sopa) de salsinha
1/2 colher (sopa) de sal e pimenta
1 ovo

COBERTURA DO PÃO:

Cobertura do pão: 3 colheres (sopa) de manteiga derretida
3 dentes de alho
2 colheres (sopa) de salsinha
2 colheres (sopa) de parmesão
pão e queijo muzzarella

MODO DE PREPARO

ALMÔNDEGAS:

Almôndegas: Misture todos os ingredientes, faça bolinhas e frite.

COBERTURA DO PÃO:

Cobertura do pão: Misture todos os ingredientes e reserve.

Pegue uma baguete e corte em rodela que caibam as almondegas.

Retire o miolo.

Pegue as almondegas fritas e enrole no queijo muzzarella.

Coloque dentro do pão.

Coloque a cobertura em cima do pão.

Quando for levar ao forno, embrulhe em papel alumínio e deixe de 15 a 20 minutos em uma temperatura de 180°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19005-pao-de-alho-recheado-com-almondegas.html>