

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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