

ALMÔNDEGAS RECHEADAS COM QUEIJO NO FORNO

INGREDIENTES

1 kg de carne moída

1 ovo

1/3 de xícara (chá) de farinha

sal e pimenta a gosto

1 cenoura média

1 cebola

2 dentes de alho

orégano e temperos a gosto

queijo mussarela

molho de tomate

MODO DE PREPARO

Bata no triturador a cebola, a cenoura e o alho até virar uma pastinha.

Coloque em uma vasilha a carne moída, a pastinha, os temperos e misture.

Depois coloque o ovo e a farinha e misture bem.

Faça uma bolinha de carne, achatate com se fosse um hambúrguer e coloque um quadradinho de queijo dentro.

Depois enrole para o queijo ficar envolvido pela carne.

Coloque as almôndegas numa forma, e coloque uma colher (chá) de molho de tomate em cima de cada almôndega.

Se preferir, pode colocar pedacinho de queijo por cima.

Leve em forno preaquecido a mais ou menos 180°C, por 50 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19426-almondegas-recheadas-com-queijo-no-forno.html>