

# 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, achate 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>