

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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