

ALMÔNDEGAS RECHEADAS

INGREDIENTES

500 g de carne moída

1 cebola picada

1 tomate picado

1 tablete de caldo de carne

200 g de queijo mussarela

4 dentes de alho

pimenta do reino a gosto

corante a gosto

cheiro verde preferência coentro com cebolinha

MODO DE PREPARO

Prepare a carne, junte com a cebola picada, o tomate, o cheiro verde, o alho picado ou amassado.

Adicione 1/2 colher (chá) de corante, somente um pouco para dar cor a carne, se preferir, não colocar fica ao seu critério.

Uma pitada de pimenta do reino, misture tudo levemente na carne e depois deixe descansar para pegar tempero.

Em uma panela, acrescente um pouco da cebola picada e o caldo de carne, frite a cebola até dourar no fogo baixo.

Em seguida, acrescente 1/2 litro de água e deixe ferver.

Após a água ferver, faça as bolas de carne e recheie com o queijo.

Coloque um por um e aguarde no fogo médio até secar uma parte da água.

Após mais ou menos 40 minutos em fogo médio estará pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/21787-almondegas-recheadas.html>