

ALMÔNDEGA DE CARNE E CALABRESA COM RECHEIO DE MUSSARELA DE BÚFALO

INGREDIENTES

500 g de carne moída
500 g de calabresa moída
1 cebola média
3 dentes de alho moído
1 ovo
250 g de farinha de rosca
cheiro-verde a gosto
pimenta-do-reino a gosto
250 g de mussarela de búfalo (bolinha)
molho ao sugo de sua preferência

MODO DE PREPARO

Triture a calabresa sem a pele no processador, misture com a carne moída, a cebola ralada, o alho, a pimenta-do-reino, o ovo, cheiro-verde e 4 colheres (sopa) rasas de farinha de rosca.

Amasse tudo, de forma que a massa fique homogênea.

Faça as bolinhas colocando a mussarela de búfala dentro das almôndegas, passe-as na farinha de rosca que sobrou e frite em óleo bem quente.

Depois, coloque as almôndegas fritas para cozinhar por 10 minutos no molho ao sugo de sua preferência e sirva com espaguete.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21845-almondega-de-carne-e-calabresa-com-recheio-de-mussarela-de-bufalo.html>