ALMÔNDEGA FRITA COM QUEIJO

INGREDIENTES

1 kg de carne moída

1 e 1/5 xícara de farinha de rosca

2 ovos

2 colheres (sopa) de suco de limão

1 cebola picada

150 g de mussarela

4 colheres de salsinha cortada (opcional)

sal e pimenta-do-reino a gosto

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Corte a mussarela em pequenos quadradinhos e reserve.

Em uma tigela misture a carne moída com o sal, pimenta, o suco de limão, cebola e a salsinha.

Amasse a carne moída, acrescente o queijo e feche em formato de bolinha.

Coloque as bolinhas em ovos já batidos e em seguida passe na farinha de rosca.

Frite em óleo bem quente e em seguida sirva!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23843-almondega-frita-com-queijo.html