

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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