

ALMÔNDEGA DE LINGÜIÇA RECHEADA COM PROVOLONE E CATUPIRY

INGREDIENTES

1kg de linguiça tipo toscana

salsinha a gosto

cebolinha a gosto

3 colheres (sopa) de queijo provolone ralado

catupiry

1 colher (sopa) de azeite

1 ovo

farinha de pão para empanar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela "destripe" as linguiças, junte a salsinha e cebolinha (um punhado de salsinha e 2 cebolinhas bem picadas) e uma colher de azeite.

Adicione à mistura, um pouco do queijo provolone ralado (aproximadamente 3 colheres de sopa).

Acrescente o ovo para dar liga e misture bem com as mãos, até que se torne uma mistura homogênea.

Na palma das mãos, coloque uma colher (sopa) cheia da mistura e amasse fazendo um disco.

No centro do disco coloque uma pequena quantidade de queijo provolone e uma colher (sobremesa) de catupiry.

Por cima coloque a mesma quantidade da mistura e embrulhe como uma almôndega, reserve.

Depois de fazer todas as almôndegas, passe-as na farinha de pão para empanar.

Em uma panela coloque, aproximadamente, dois dedos de óleo para fritar as almôndegas, deixe o óleo aquecer em fogo alto e quando estiver quente, diminua o fogo.

Coloque as almôndegas para fritar com cuidado, use uma escumadeira para auxiliar.

Deixe fritar cada lado por mais ou menos 5 minutos em fogo baixo e depois vire fazendo o mesmo do outro lado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25529-almondega-de-linguica-recheada-com-provolone-e-catupiry.html>