

ALMÔNDEGA RECHEADA ASSADA

INGREDIENTES

1 kg de patinho moído

1 pacote de creme de cebola

2 ovos

salsinha e cebolinha a gosto

muçarela em quadradinhos ou o queijo de sua preferência

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes, exceto a muçarela, até criar uma massa homogênea.

Com a medida de uma colher, faça bolinhas e as recheie com a muçarela.

Coloque no forno preaquecido por 30 minutos na temperatura de 200°C.

Prontinho, é só servir, e o melhor é sem óleo.

Pode ser feita na air fryer também.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26145-almondega-recheada-assada.html>