

MINI MEDALHÃO RECHEADO

INGREDIENTES

500 g de carne moída
1 colher de sopa de creme de cebola
1 colher de chá de pimenta-do-reino
2 colheres de chá queijo parmesão ralado
1 fio de azeite
2 colheres de sopa de farinha de trigo
óleo ou manteiga para untar a forma
tiras de bacon
100 g de mussarela

MODO DE PREPARO

Misture o creme de cebola, a pimenta, o queijo parmesão, e o azeite.

Adicione a farinha aos poucos, para dar liga, sovando bem.

Faça pequenas bolinhas do tamanho de uma almôndega, amasse coloque um pequeno pedaço de mussarela no meio e molde a bolinha novamente.

Enrole o bacon e prenda com palito, e pressione com as mãos para que a bolinha fique achatada, para ficar bonito sem nada saindo pra fora do bacon.

Unte a assadeira, cubra com papel alumínio, leve ao forno a 180°C, por 30 minutos.

Retire o papel alumínio e deixe dourar.

Adicione mussarela por cima, e deixe derreter no forno por mais 1 minuto.

Tire os palitos com cuidado e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26157-mini-medalhao-recheado.html>