ALMÔNDEGAS COM QUEIJO

INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída

1 ovo

150 g de farinha de trigo

1 cebola picada

2 dentes de alho amassados

pimenta a gosto

sal a gosto

óleo para fritar

200 g de mussarela

1 caixa de creme de leite

1 tomate

1 colher (sopa) de maisena

1 colher (sopa) de mostarda

MODO DE PREPARO

Misture a carne moída, o ovo, a cebola picada, o alho amassado, a pimenta e o sal.

Em seguida, adicione aos poucos a farinha de trigo até que a massa fique firme e incorporada.

Em uma frigideira com óleo, frite as almôndegas até dourarem e reserve.

Em um recipiente, misture o creme de leite, o tomate picado, a maisena e a mostarda até obter uma consistência cremosa.

Coloque as almôndegas em um refratário junto ao molho já pronto.

Adicione a mussarela por cima e leve ao forno até derreter.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26164-almondegas-com-queijo.html