

ALMÔNDEGA RECHEADA AO FORNO

INGREDIENTES

1 kg de carne moída temperada a gosto (sal, pimenta, alho, cebola, se quiser)

verduras que quiser, ou molho de tomate para o recheio

5 fatias de mussarela

queijo ralado a gosto

12 tiras de bacon

mostarda (opcional e a gosto)

MODO DE PREPARO

Prepare a carne moída e faça bolas, em um tamanho que você possa rechear.

Faça um buraco no meio e recheie (eu coloquei primeiro a mostarda, depois queijo, molho de tomate, e queijo de novo).

Pode rechear com o que quiser e como quiser mas, em cima, tem que ter queijo.

Já o bacon pode colocar dentro e fora dos bolinhos (coloque bacon já frito dentro dos bolinhos e, se preferir, coloque cru do lado de fora).

Embrulhe 2 bacon por cada bola.

A carne é crua, só cozinha no forno; se colocar verduras, tem que cozinhar antes.

Coloque óleo na forma e coloque os bolinhos.

Leve ao forno preaquecido por 50 minutos a 250º C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26294-almondega-recheada-ao-forno.html>