ALMÔNDEGAS RECHEADAS YOKI

INGREDIENTES

500 g de patinho moído

1 ovo batido

1 cebola bem picadinha

1/2 xícara de cheiro-verde bem picadinho

100 g de farofa de milho Yoki

sal e pimenta-do-reino a gosto

150 g de queijo muçarela em cubos

6 colheres (sopa) de óleo para selar

500 g de molho de tomate caseiro

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque o patinho moído, o ovo, a cebola, o cheiro

Acrescente a farofa aos poucos e continue misturando até dar ponto de enrolar (pode ser que precise de mais ou de menos farofa)

Pegue porções da massa, coloque um cubo de queijo no meio e forme bolinhas

Coloque o óleo em uma frigideira e sele as almôndegas

Em uma panela, coloque o molho de tomate e as almôndegas

Receita enviada por

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2769-almondegas-recheadas-yoki.html