

ALMÔNDEGA RECHEADA

INGREDIENTES

- 300 g de acém moída (na hora)
- 200 g de queijo mussarela
- 4 dentes de alho (socado ou ralado)
- 1/2 cebola ralada
- orégano
- salsa e cebolinha
- coentro
- 1 caldo knorr de picanha (ou qualquer outro que você quiser)
- 1 sazón de carne

MODO DE PREPARO

Rale o alho, a cebola e o caldo Knorr de picanha. Pique a salsa, cebolinha e o coentro.

Misture tudo e jogue o orégano.

Misture numa panela ou onde preferir.

Depois faça bolinhas com a carne moída temperada.

Coloque um pouco de queijo mussarela dentro e pronto.

Frite ou cozinhe.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33519-almondega-recheada.html>