

ALMÔNDEGAS RECHEADAS COM CATUPIRY

INGREDIENTES

500 g de carne moída (patinho)

1 pacote de creme de cebola

3 dentes de alho amassado

2 xícaras farinha de rosca

1 copo de queijo (catupiry)

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Misture a carne moída com o creme de cebola, a farinha de rosca e sal. Faça pequena bolinhas com essa massa. Abra-as e acrescente o creme catupiry no meio de cada uma.

Frite com o óleo bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39907-almondegas-recheadas-com-catupiry.html>