

MEDALHÃO DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

700 g de carne moída

1 cebola ralada

2 dentes de alho picadinhos

1 ovo

sal e pimenta em pó a gosto

3 colheres(sopa)de farinha de trigo

100 g de mussarela

100 g de presunto

óleo para fritar

1 lata de molho pronto de tomate

MODO DE PREPARO

Misture bem a carne com os temperos.

Acrescente o ovo e o trigo e mexa com as mãos(se perceber que está meio grudento coloca mais um pouco de trigo).

Deixa descansando por uns minutinhos ,enquanto isso pegue o presunto e o queijo e corte em pequenos quadradinhos.

Pegue uma porção de carne abra como um hambúrguer e coloque um pedaço de presunto e um de queijo e dobre fechando bem.

Frite em óleo quente.

Aqueça o molho de tomate e serve com o molho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46738-medalhao-de-carne-moida.html>