

# 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 hamburger ecoloque 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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