

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>