

# PORPETAS RECHEADAS DE FORNO

## INGREDIENTES

1/2 kg. de carne moída  
02 colheres (sopa) de óleo de soja  
1 dente de alho  
02 colheres (sopa) de farinha de trigo  
sal a gosto  
100 gr de mussarela cortada em cubos  
200 gr de mussarela em fatias ou ralada  
molho de tomate a seu gosto  
orégano ou nós moscada ralada (opcional)  
óleo para fritura

## MODO DE PREPARO

Tempere a carne moída com alho, sal e 2 colheres de óleo (ou a seu gosto).

Faça bolinhas com a mussarela em cubos no meio, frite-as e coloque em um refratário, cubra com o molho de tomate de sua preferência, coloque as fatias de mussarela (ou ralada) por cima e salpique com orégano (opcional) se desejar coloque nós moscada ralada.

Leve ao forno até que a mussarela derreta, sirva quente com arroz branco e salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55531-porpetas-recheadas-de-forno.html>