

FALSO MEDALHÃO JF AO MOLHO

INGREDIENTES

- 1 kg de patinho moido
- 5 dentes de alho amassados
- 2 unidades de pão francês
- 150ml de leite
- 1 colher rasa de fermento em pó químico
- Sal a gosto
- 1/2 litro de molho de tomate
- 100 g de presunto
- 100 g de mussarela

MODO DE PREPARO

Em um recipiente coloque o pão picado no leite e deixe descansar por uma hora.

Após uma hora junte a carne, o alho, o fermento e o sal e misture bem.

Deixe descansar por 30 minutos.

Faça porções achatadas, como pequenos hambúrgueres com esta mistura, contorne-as com fatias de presunto, presas com palitos finos.

Leve ao forno a 280°C graus por 30 minutos.

Acrescente o molho quente e volte ao forno por 15 minutos.

Cubra com mussarela fatiada e retorne ao forno por mais 15 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/55546-falso-medalhao-jf-ao-molho.html>