

MEDALHÃO DE CARNE MOÍDA COM BACON

INGREDIENTES

1 kg de carne moída

1 ovo

1 pacote em pó de creme de cebola

1 cebola ralada

2 colheres (sopa) de farinha de rosca

sal a gosto

pimenta-do-reino, orégano, manjeriço, manjerona, chimichurri desidratados a gosto

12 fatias finas de bacon

óleo para untar

1 colher (sopa) farinha panko ou de rosca

4 dentes de alho amassados

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture a carne, o ovo, o pó para creme de cebola, a cebola, alho e a panko

Tempere com sal, pimenta

Modele 12 bolas médias de aproximadamente 75 g e achate levemente com as mãos

Em volta de cada medalhão, coloque uma fatia de bacon e prenda com um palito de dente

Coloque em uma forma untada e leve ao forno preaquecido por 30 minutos, virando na metade do tempo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2147-medalhao-de-carne-moida-com-bacon.html>