

ALMÔNDEGA FÁCIL DE QUEIJO

INGREDIENTES

- 1 pacote de queijo ralado fino
- 1/2 kg de carne moída (patinho é a mais indicada)
- 1 ovo inteiro
- 1 pacote de creme de cebola
- 2 pacote molho de tomate

MODO DE PREPARO

- Misture com as mãos a carne moída, o ovo e o queijo ralado
- Aos poucos, adicione o creme de cebola até dar liga
- Faça as bolinhas tentando manter um padrão de tamanho
- Aqueça um fio de óleo em uma frigideira
- Frite as almôndegas 1 minuto de cada lado
- Congele as almôndegas antes de fritar, isso facilita que elas não se desmanchem durante a fritura

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8498-almondega-facil-de-queijo.html>