

# ALMÔNDEGAS RECHEADAS YOKI

## INGREDIENTES

500 g de patinho moído  
1 ovo batido  
1 cebola bem picadinha  
1/2 xícara de cheiro-verde bem picadinho  
100 g de farofa de milho Yoki  
sal e pimenta-do-reino a gosto  
150 g de queijo muçarela em cubos  
6 colheres (sopa) de óleo para selar  
500 g de molho de tomate caseiro

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque o patinho moído, o ovo, a cebola, o cheiro

Acrescente a farofa aos poucos e continue misturando até dar ponto de enrolar (pode ser que precise de mais ou de menos farofa)

Pegue porções da massa, coloque um cubo de queijo no meio e forme bolinhas

Coloque o óleo em uma frigideira e sele as almôndegas

Em uma panela, coloque o molho de tomate e as almôndegas

Receita enviada por

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2769-almondegas-recheadas-yoki.html>