

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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