

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 Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/2884-almondegas-recheadas-yoki-2.html>