

Mini medalhão recheado



Ingredientes

- 500 g de carne moída
- 1 colher de sopa de creme de cebola
- 1 colher de chá de pimenta-do-reino
- 2 colheres de chá queijo parmesão ralado
- 1 fio de azeite
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- óleo ou manteiga para untar a forma
- tiras de bacon
- 100 g de mussarela

Modo de Preparo

1. Misture o creme de cebola, a pimenta, o queijo parmesão, e o azeite
2. Adiciona a farinha aos poucos, para dar liga, sovando bem
3. Faça pequenas bolinhas do tamanho de uma almôndega, amasse coloque um pequeno pedaço de mussarela no meio e molde a bolinha novamente
4. Enrole o bacon e prenda com palito, e pressione com as mãos para que a bolinha fique achatada, para ficar bonito sem nada saindo pra fora do bacon
5. Unte a assadeira, cubra com papel alumínio, leve Ao forno a 180°C, por 30 minutos

6. Retire o papel alumínio e deixe dourar
7. Adicione mussarela por cima, e deixe derreter no forno por mais 1 minuto
8. Tire os palitos com cuidado e bom apetite

<http://www.tudogostoso.com.br/receita/177732-mini-medalhao-recheado.html>

31 Janeiro de 2015

Mkmouse