



Almôndegas com aveia gratinadas com queijo

Tempo de Preparo:

🕒 00:40

Rende:

🍽️ 12 Porções

Ingredientes

Almôndegas:

- 300 g de carne moída magra
- 2 colheres (sopa) de aveia em flocos
- ½ cebola ralada
- 2 colheres (sopa) de cheiro-verde picado
- 1 dente de alho amassado
- 1 colher (café) de sal
- 12 cubos de Queijo Prato Light Tirolez cortados em tamanho médio

Molho:

- 1 colher (sobremesa) de Manteiga Sem Sal Tirolez
- 1 colher (sobremesa) de farinha de trigo branca
- 500 ml de leite desnatado
- 1 colher (café) de sal
- Pimenta-do-reino branca moída a gosto
- 2 colheres (sopa) de Queijo Prato Light Tirolez ralado

Modo de Preparo

Almôndegas: Faça uma mistura com a carne, a aveia, a cebola, o cheiro-verde, o alho, o sal

e mexa bem. Depois, divida a massa em 12 partes e envolva cada um dos 12 quadradinhos de Queijo Prato Light Tirolez com as 12 partes da massa, fazendo bolinhas.

Unte uma assadeira com óleo e preasse as almôndegas por 15 minutos. Reserve.

Molho: Em uma panela, derreta a Manteiga Sem Sal Tirolez, coloque a farinha e refogue. Junte o leite aos poucos, mexendo sempre, até o molho engrossar levemente e, em seguida, tempere com sal e pimenta.

Regue as almôndegas com o molho e salpique o queijo ralado. Volte a assadeira ao forno por aproximadamente 15 minutos, até que fique dourado. Sirva.