



Sanduíche de almôndegas com Queijo Estepe

Tempo de Preparo:

🕒 01:00

Rende:

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

- 4 pães de hot dog
- 200 g de Queijo Estepe Tirolez ralado grosso
- 500 g de carne moída
- 1 ovo
- Azeite de oliva extra virgem a gosto
- 2 colheres (sopa) de Queijo Parmesão Tirolez ralado
- 2 fatias de pão de forma umedecidas no leite
- 1 colher de sopa de cebola picada
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Para o molho:

- 500 ml de passata de tomate
- 2 colheres (sopa) de Manteiga Com Sal Tirolez
- Cebolinha picada a gosto

Modo de Preparo

Preaqueça o forno 180 °C.

Em uma tigela, misture a carne moída com o ovo, o pão umedecido, o Queijo Parmesão Tirolez, a cebola e tempere com azeite, sal e

pimenta-do-reino. Misture bem até incorporar todos os ingredientes.

Faça bolinhas e coloque em uma assadeira untada com azeite. Leve para assar por, aproximadamente, 20 minutos.

Em uma panela, coloque a passata de tomates com 1 xícara de água e a Manteiga Com Sal Tirolez.

Espere ferver e acrescente as almôndegas já assadas. Deixe cozinhar por 10 minutos em fogo baixo. Desligue o fogo e acerte os temperos.

Para montar os sanduíches, corte os pães no meio na vertical e recheie com as almôndegas no molho.

Cubra com o Queijo Estepe Tirolez e leve ao forno para derreter por aproximadamente 5 minutos.

Sirva imediatamente!