



# RECEITAS DA FIA

## Disquinho de carne moída recheado com queijo

[www.receitasdafia.com/receitas/disquinho-de-carne-moída-recheado-com-queijo](http://www.receitasdafia.com/receitas/disquinho-de-carne-moída-recheado-com-queijo)

Delicioso Disquinho de carne moída, e o melhor recheado com queijo, super fácil de fazer. Anote os ingredientes

 30 min

 10 porções

### Ingredientes

- 1kg de [carne moída](#) (moer 2 vezes)
- 1 [pimentão](#) picadinho
- 1 cebola ralada
- Alho amassado a gosto
- 1 pitada de pimenta do reino
- 1 colher de chá de orégano
- 2 [tomates](#) picados (sem sementes)
- 1 ovo batido
- Queijo ou [mussarela](#) em cubos
- Cheiro-verde a gosto
- 2 pães (amanhecidos amolecido no leite)
- 1 pacote de sopa de cebola
- Sal (se necessário)
- Farinha de rosca até dar ponto

### PARA EMPANAR

- 2 ovos
- Farinha de trigo
- [Farinha de rosca](#)

## Modo de Preparo

1. Comece picando, o pimentão, a cebola, tomate e o cheiro-verde e reserve.
2. Em uma travessa, coloque a carne moída, os pães amolecidos e espremidos e misture bem.
3. Adicione os ingredientes picados e o alho e misture bem.
4. Coloque o creme de cebola aos poucos, misturando bem e coloque o sal (se necessário)
5. Coloque o ovo e vá acrescentando a farinha de rosca aos poucos, até dar o ponto de moldar nas palmas das mãos em formato de um disco.
6. Coloque pedaços de queijo e feche o disquinho.
7. Passe os disquinhos pela farinha de trigo, depois nos ovos, na farinha de trigo novamente, nos ovos e por último na farinha de rosca.
8. Leve uma panela ao fogo com óleo não muito quente e frite os discos para que a carne fique cozida por dentro e a casquinha crocante.
9. Sirva bem quentinhos.