

ALMÔNDEGA DE GRÃO-DE-BICO

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de azeite

1/2 cebola

2 dentes de alho

pimenta-do-reino a gosto

1 colher (chá) de cominho em pó

1/2 xícara de cenoura

1 xícara de grão-de-bico

1 ovo

1 xícara de farinha de rosca

1/4 de xícara de cheiro-verde

MODO DE PREPARO

Deixe o grão-de-bico de molho por 12 horas.

Em seguida, cozinhe por 20 minutos na panela de pressão e escorra a água.

Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho.

Acrescente o sal, a pimenta-do-reino, o cominho e a cenoura.

Tranfira essa mistura para um processador e adicione o grão-de-bico, o ovo, a farinha de rosca, a pimenta-do-reino e o cheiro-verde.

Bata bem até formar uma massa homogênea.

Leve à geladeira por 1 hora.

Depois, faça bolinhas com a massa e sele-as em uma panela com azeite.

Transfira as almôndegas para uma travessa e leve ao forno preaquecido (200° C), por cerca de 10 minutos.

Sirva com molho de tomate e aproveite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13847-almondega-de-grao-de-bico.html>