

ALMÔNDEGA

INGREDIENTES

2 pães franceses de 50 g

200 ml de leite

10 g de amido de milho

1 pacote creme cebola

Sal

Pimenta malagueta

Salsinha

1 kg de carne moída

1 ovo

MODO DE PREPARO

Umedeça o pão com o leite gelado.

Misture com o amido de milho, o pacote de creme de cebola, o sal, a pimenta e a salsinha.

Em seguida, misture a carne e depois o ovo.

Faça uma bola, cubra com filme plástico e deixe descansar por 2 horas.

Após esse tempo, faça as bolinhas e asse ou frite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16026-almondega.html>