

ALMÔNDEGAS DA TIH FÁCIL

INGREDIENTES

500 g de carne moída

1 ovo

Temperos a gosto (sal, tempero em pó etc)

Farinha de trigo só para dar liga

1 sachê de molho pronto

200 g de queijo mussarela

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque a carne moída e misture o ovo e tempero até ficar a seu gosto (eu, particularmente, coloco sal e tempero em pó).

Misture bem todos os ingredientes acima.

Em seguida, coloque a farinha em um potinho e, com as mãos, faça as bolinhas com a massa e pincele com a farinha, somente para dar liga.

Faça assim até acabar.

Em uma panela, coloque as almôndegas e a água até cobrir, e leve para cozinhar em fogo alto até ferver.

Depois de fervida, tire a água e adicione o sachê de molho pronto, e coloque novamente no fogo médio até ferver, tomando cuidado para não grudar no fundo.

Depois de pronta, coloque em um tabuleiro e cubra com queijo mussarela.

Em seguida, leve ao forno a temperatura de 200º C até derreter o queijo.

Pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16770-almondegas-da-tih-facil.html>