

ALMÔNDEGA RÁPIDA

INGREDIENTES

alho
2 colheres (sopa) de azeite
1 colher (sopa) de manteiga
500 g de patinho moído
1 cebola grande
1 pimentão
1 tomate grande
cheiro-verde
pimenta-do-reino
farinha de trigo
1 pacote de molho de tomate
ovo
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente misture a carne e o ovo.
Deixe descansar por 15 minutos.
Vá cortando cebola, tomate, pimentão e o cheiro-verde.
Em seguida misture juntamente com a carne a pimenta-do-reino e 2 colheres de azeite de oliva.
Vá juntando a farinha de trigo aos poucos.
Forme bolinhas e reserve.
Em uma panela coloque o azeite e vá fritando as bolinhas, reserve.
Nas mesma panela que as almôndegas foram fritas, retire o excesso de azeite.
Misture as almôndegas com molho de tomate.
Deixe cozinhar por 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17586-almondega-rapida.html>