

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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