ALMÔNDEGAS FÁCEIS E RÁPIDAS

INGREDIENTES

500 g carne moída

1 cebola pequena

3 dentes de alho

3 colheres (sopa) de óleo

2 colheres cheias de farinha de rosca (ou 1 de farinha de trigo)

1 pitada (ponta de faca) de pimenta-do-reino

1 pitada (ponta de faca) de sal

MODO DE PREPARO

Pique a cebola e o alho

Misture com as mãos

Adicione a farinha de rosca (na ausência da farinha de rosca use 1 colher de farinha de trigo)

Com as mãos úmidas faça pequenas bolas de carne

Esquente a frigideira em fogo médio e adicione 3 colheres (sopa) de óleo

Vire as almôndegas e deixe selar por mais 3 minutos

Alternativa

Quando o molho de tomate estiver a meio caminho de ficar pronto, coloque as almôndegas cruas

A farinha de rosca garante que ela não desmanche no molho

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1801-almondegas-faceis-e-rapidas.html