

ALMÔNDEGA DE FRANGO LIGHT

INGREDIENTES

300 g de peito de frango cru
1 cenoura ralada
2 dentes de alho
sal agosto
pimenta a gosto
5 colheres de aveia em flocos
cebolinha e salsinha

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes.
Faça bolinhas e coloque em uma travessa untada.
Coloque no forno preaquecido e deixe dourar levemente.
Depois, vire todas as almôndegas e deixe dourar também.
Despeje molho de tomate por cima e polvilhe com queijo ralado.
Leve ao forno novamente por mais 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21281-almondega-de-frango-light.html>