

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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