

ALMÔDEGAS SEM FARINHA DE TRIGO E SEM OVO

INGREDIENTES

1 kg de carne moída

300 g de bacon picado

1 colher (sopa) de azeite

1 cebola grande picada

sal, pimenta-do-reino, manjericão e orégano a gosto

5 dentes de alho amassados para o tempero da carne

1 molho de cheiro-verde

molho de tomate para o molho

3 dentes de alho amassados para o molho

1/2 cebola picada para o molho

2 colheres (sopa) de óleo

MODO DE PREPARO

Misture a carne moída, azeite, bacon, sal, pimenta-do-reino, manjericão, orégano, cebola e o alho amassado.

Misture bem, utilizando as mãos.

Depois faça as almôndegas do tamanho de sua preferência (eu coloquei 2 colheres de sopa da mistura em cada bolinha).

Depois frite as bolinhas e reserve em uma vasilha.

Doure no óleo, o alho e a cebola do molho.

Coloque a massa de tomate e sal a gosto.

Despeje as almôndegas fritas no molho e deixe ferver.

Sirva com arroz branco, ou macarrão no alho e óleo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22775-almودegas-sem-farinha-de-trigo-e-sem-ovo.html>