

# 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, manjerição 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, manjerição, 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-almodegas-sem-farinha-de-trigo-e-sem-ovo.html>