

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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