

ALMÔNDEGAS SEM FRITAR DA VIVI

INGREDIENTES

- 1 kg de carne moída de primeira
- 1 ovo inteiro
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 cebola pequena ralada
- 3 dentes de alho amassados
- sal a a gosto (cuidado com o sal)
- molho de tomate pronto ou de sua preferência

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, coloque todos os ingredientes, misture todos com as mãos (não se preocupe que não gruda nas mãos).

Faça bolinhas e reserve.

Refogue o molho como de costume.

Coloque almôndegas, uma a uma, no molho, não mexa para não despedaçar.

Assim que o molho começar a engrossar, mexa para que todas as almôndegas fiquem cozidas no molho.

Desligue o fogo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25854-almondegas-sem-fritar-da-vivi.html>