

ALMÔNDEGAS DE CARNE DE MÚSCULO

INGREDIENTES

500 g de carne de músculo

1 ovo

2 colheres de sopa de farinha de trigo

1 colher de sopa de salsa picada

1 pitada de sal

1 colher de queijo parmesão ralado

1 pitada de farinha de trigo

1 cebola pequena picada

óleo para fritar

farinha de trigo extra para passar nas almôndegas

molho de tomates caseiro ou pronto, como preferir

MODO DE PREPARO

Corte a carne de músculo em pedaços pequenos e bata no liquidificador ou qualquer máquina que triture a carne (você pode pedir já moída no mercado).

Em uma vasilha junte a carne, o ovo, o sal, o queijo ralado, a farinha de trigo, a salsa e a cebola.

Amasse com as mãos e faça pequenas bolinhas.

Passa as bolinhas na farinha de trigo.

Frite as bolinhas em óleo quente e reserve sobre papel toalha.

Prepare um molho de tomate de sua preferência e coloque as almôndegas para cozinhar nele por 15 minutos.

Servir com macarrão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28089-almondegas-de-carne-de-musculo.html>