

ALMÔNDEGAS FÁCEIS E BARATAS

INGREDIENTES

500 g carne moída

1 sachê de sopa de cebola

1 ovo

1 e 1/2 sachê de molho pronto (da sua preferência) 500 ml

1/2 copo de água

MODO DE PREPARO

Em uma tigela misture, a carne, a sopa de cebola e o ovo.

Misture com as mãos para que incorpore bem os ingredientes.

Faça bolinhas médias, do tamanho de uma colher de sopa e reserve.

Essa receita rende aproximadamente 15 a 18 almôndegas.

Em uma panela, coloque o molho pronto e a água.

Acrescente as almôndegas e deixe cozinhar em fogo médio por aproximadamente 25 a 30 minutos.

Sirva em seguida!

As almôndegas são colocadas cruas no molho!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28268-almondegas-faceis-e-baratas.html>