

ALMÔNDEGAS FRITAS

INGREDIENTES

1 kg de carne moída

2 ovos inteiros

1 cebola pequena

4 dentes de alho

1 colher de chá de vinagre

1 xícara e 1/2 de farofa pronta temperada yoki

orégano

cebolinha verde

manjericão

ervas finas

salsa

caldo knorr

1 envelope de tempero pronto para carnes (ex sazón)

pimenta preta a gosto

farinha de milho para polvilhar

MODO DE PREPARO

Misturar todos os ingredientes à carne, menos a farofa e a farinha de milho.

Depois coloque a farofa aos poucos e misture bem.

Fazer as bolinhas e passar na farinha de milho.

Fritar em óleo bem quente.

Elas também podem ser congeladas cruas.

Se seguir os passos e a quantidade de ingredientes ela vai ficar crocante por fora e molhadinha por dentro.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/31708-almondegas-fritas.html>