

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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