

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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