

ALMÔNDEGAS DE SOJA

INGREDIENTES

1 colher (sopa) rasa de margarina
3 colheres (sopa) de queijo ralado
1 xícara de tomate picado
cebola,sal,alho a gosto
cheiro verde picado
1 ovo

MODO DE PREPARO

Refogar em óleo todos os temperos e os tomates.

Juntar a carne de soja e a margarina.

Deixar esfriar um pouco e colocar o ovo inteiro.

Misture e dê o ponto com um pouco de farinha de trigo.

Fazer as almôndegas e deixar cozinhá-las em molho de tomate, podem serem fritas em óleo quente.

Jogue as almôndegas no molho bem quente para cozinhar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31713-almondegas-de-soja.html>