

ALMÔNDEGAS COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

500 g de carne moída

100 g de bacon moído sem pele

3 colheres de sopa de creme de cebola

pimenta verde (pimenta de cheiro)

sal a gosto

1 caixa de creme de leite (pequena)

Rede cinco porções de 4 unidades

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes e amasse bem, não colocar muito sal pois o creme de cebola já tem sal também.

Faça pequena bolinhas.

Fritar em óleo.

Deixe dourar as almôndegas e escorra o óleo.

Faça um molho de extrato e coloque as almôndegas.

Deixe ferver um pouco e acrecente uma caixinha de creme de leite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32424-almondegas-com-creme-de-leite.html>