

ALMÔNDEGA DE PEIXE

INGREDIENTES

500 g de filé de pescada

1/2 pacote de creme de cebola ou legumes

2 colheres de azeite

1 xícara de maisena

sal e cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

No processador coloque o peixe , creme de cebola , azeite o sal e Cheiro verde, processe bem.

Depois na mão ou na batedeira acrescente a maisena, misture bem.

Faça bolinhas e coloque na assadeira (não precisa untar).

Assar por 20 minutos a 200°C.

Ficam firmes e crocantes.

Depois é só colocar o molho que quiser.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35570-almondega-de-peixe.html>