

ALMÔNDEGAS DE CARNE MOÍDA LIGHT

INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída magra

2 colheres de farelo de aveia

1 pitada de sal

hortelã a gosto

1/2 cenoura ralada

MODO DE PREPARO

Coloque a carne moída em uma tigela.

Em seguida acrescente o farelo de aveia e misture bem até o farelo aderir à carne.

Misture os demais ingredientes e faça bolinhas achatadas.

Coloque para assar em forno a 180°C ou se preferir coloque no grill por 20 minutos.

Pode ser acompanhado por salada de folhas e tomate cereja.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35607-almondegas-de-carne-moida-light.html>