

ALMÔNDEGAS FÁCEIS

INGREDIENTES

1/2 kilo de músculo moído (ou qualquer carne moída a seu gosto)

1/2 pacote de biscoitos cream cracker (ou 1 pão dormido)

1 ovo inteiro

1 cebola média bem picadinha ou ralada

salsa

tempero completo a gosto

3 dentes de alho picadinho

sal a gosto

2 pacotes de extrato de tomate

150 g de azeitonas verde

knorr em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha plástica junte a carne, a cebola, os temperos, os biscoitos triturados (pode triturar usando as mãos mesmo), o ovo, o alho, o knorr e sal a gosto.

Misture tudo muito bem com as mãos e reserve por uns 10 minutinhos.

Em seguida é só fazer bolinhas (se precisar pode colocar mais um pouco de biscoito), a mistura fica bem molhadinha mesmo.

Esquente o óleo em uma frigideira e frite de leve as bolinhas de carne, não deixe fritar demais.

Leve ao fogo o extrato de tomate com azeitonas verdes, um pouquinho da água da azeitona, alho picado e sal a gosto (lembrando que as almôndegas já estão temperadinhas).

Transfira as almôndegas para dentro do molho e deixe cozinhar por uns 5 minutinhos em fogo médio . Depois de prontas é só salpicar salsinha verde sobre as almôndegas para dar um toque final.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35654-almondegas-faceis.html>