

ALMÔNDEGAS PERFEITAS

INGREDIENTES

700 g de carne moída de sua preferência

1 pacote de creme de cebola

1 tomate

1 cebola

cheiro verde a gosto

azeitonas a gosto

sal a gosto

3 dentes de alho

2 colheres (sopa) de óleo

1 colher (chá) de molho shoyu

molho de tomate

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque a carne e os temperos picados.

Adicione o creme de cebola aos poucos até dar a liga.

Faça bolinhas do tamanho que desejar.

Deixe descansar por 10 minutos na geladeira.

Enquanto isso, refogue o alho, acrescente o molho de tomate, o molho shoyu e deixe ferver.

Quando começar a ferver acrescente as almôndegas.

Deixe-as cozinhando por 20 minutos ou mais.

Quando perceber que estão bem cozidas, estão prontas para serem devoradas.

Obs: podem ser servidas com arroz, feijão e batata palha ou até mesmo com um delicioso macarrão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36227-almondegas-perfeitas.html>