

ALMONDEGAS À PARMEGIANA

INGREDIENTES

500 g de carne moída
2 ovos
2 sachês de sazón para carne
1/2 cebola picada
1/2 tomate picado
1 pão d'água picado e umedecido com água
1/2 copo de farofa pronta
1/2 copo de farinha de trigo
sal a gosto
2 latas de molho pronto
150 g de queijo mussarela

MODO DE PREPARO

Misture todos ingredientes, menos os dois últimos.

Faça bolinhas com uma colher de sopa.

(rende 18 bolinhas)

Frite todas em óleo quente.

Em uma forma coloque 1 lata do molho pronto,

por cima coloque as bolinhas, despeje por cima 1 lata do molho pronto, e finalize com o queijo.

Leve ao forno para derreter o queijo.

Pronto! Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37458-almondegas-a-parmegiana.html>