

# ALMÔNDEGAS FÁCEIS E GOSTOSAS

## INGREDIENTES

- 1 kg carne moída
- 4 pães franceses
- 1 cheiro verde bem picadinho
- 4 dentes de alho amassados
- 1 cebola grande ralada( no ralo fino)
- sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma vasilha junte todos os ingredientes, menos os pães.

Em uma outra vasilha coloque um pouco de água e coloque os pães, deixe que fiquem bem encharcados.

Pegue os pães (um de cada vez) e aperte bem com as palmas das mãos para retirar o excesso da água.

Misture-os na vasilha com a carne e os demais ingredientes.

Amasse com as mãos, amasse bem.

Pegue pequenas quantidades e faça bolinhas.

Você poderá fritá-las ou cozinhar no molho de sua preferência.

Ainda crua também pode ser congelada aí eu aconselho a cozinhar e não fritar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40079-almondegas-faceis-e-gostosas.html>