

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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