

ALMÔNDEGAS AO ZUCCHINI

INGREDIENTES

ALMÔNDEGAS:

Almôndegas: 300 g de carne moída
3 colheres de farinha de rosca
salsinha e cebolinha picadas
1 cebola picada
4 dentes de alho picado
azeite
sal a gosto
pimenta a gosto
água (o suficiente para deixar a mistura molhada)
Óleo para fritar

ZUCCHINI:

Zucchini: 2 abobrinhas grandes
1 cebola grande
4 dentes de alho
Azeite
sal a gosto

MODO DE PREPARO

ALMÔNDEGAS:

Almôndegas: Doure levemente a cebola e o alho no azeite e reserve. Misture a carne moída com o sal, pimenta, a salsinha, cebolinha, a cebola e alho dourados. Coloque a água e acerte o sal.

Frite uma pequena porção no formato de hambúrguer e prove. Ajuste o sal se necessário. Faça pequenas bolinhas de 3 cm de diâmetro aproximadamente e frite.

ZUCCHINI:

Zucchini: Corte a cebola em fatias redondas e pique o alho. Corte a abobrinha em fatias finas. Coloque a cebola, o alho e a abobrinha na panela e deixe murchar. Coloque sal a gosto.

Misture as almôndegas ao Zucchini para esquentar as almôndegas.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40229-almondegas-ao-zucchini.html>