

# ALMÔNDegas DA FAMÍLIA BEIRIGO

## INGREDIENTES

1 kg de carne moída (de sua preferência)  
2 limões médio  
2 cebolas média raladas  
Sal a gosto  
Pimenta-do-reino moída a gosto  
Louro em pó a gosto, porém é o que dá o toque especial  
1/2 copo de farinha de trigo (para dar liga)  
Óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

Coloque a carne moída em um recipiente.  
Tempere com o caldo dos limões, o sal, a cebola ralada, a pimenta do reino e o louro em pó.  
Amasse bem com as mãos, até os ingredientes ficarem bem misturados.  
Acrescente aos poucos a farinha de trigo, até obter uma liga.  
Em seguida, faça as bolinhas, e frite em óleo bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41608-almondegas-da-familia-beirigo.html>