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