ALMÔDEGA ENCAPADA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 cebola média picada

2 dentes de alho

1/2 xícara (chá) de cheiro-verde picado

500 g de carne moída

sal a gosto

1 xícara (chá) de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata todos os ingredientes da massa até ficar homogêneo.

Coloque em uma tigela e leve a geladeira por 15 minutos e reserve.

Bata no liquidificador a cebola, o alho, o ovo, o cheiro-verde despeje em uma vasilha.

Adicione a carne moída, sal e a farinha de trigo aos poucos, amassando com a mão até dar liga.

modele bolinhas e espete um palito de dente em cada uma.

Passe pela massa reservada e frite em óleo quente até dourar.

Escorra em papel toalha, retire os palitos e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42084-almodega-encapada.html