

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-almودega-encapada.html>