ALMÔNDEGA SEM CARNE

INGREDIENTES

1 cebola média cortada em cubos pequenos

1 cenoura pequena relada

2 dentes de alho amassados ou picados

cebolinha e salsinha picados a gosto

sal e pimenta a gosto

5 ovos inteiros

farinha de rosca o quanto baste

Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em um recipiente junte a cebola, a cenoura, o cheiro verde, o alho, o sal e a pimenta e os cinco ovos. Misture.

Aos poucos adicione a farinha de rosca até formar uma massa úmida que possa ser enrolada em forma de bolinhas. Gruda um pouquinho na mão, mas não muito.

Após fazer as bolinhas frite-as até ficarem douradinhas por fora.

Agora é só acrescentar as almondegas ao molho de sua preferência.

Com um suculento molho de tomates na macarronada fica ótimo

Se preferir pode substituir a farinha de rosca por farelo de aveia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44023-almondega-sem-carne.html