BOLINHAS DE CARNE (TIPO ALMÔNDEGA)

INGREDIENTES

500 g de carne moída

1 pão amanhecido

Um pouco de leite (cerca de 1/2 xícara)

1 ovo

sal

temperos

Um pouco de farinha de trigo (cerca de 4 a 5 colheres)

MODO DE PREPARO

Amoleça o pão amanhecido em um pouco de leite, até formar uma papinha (pode esmigalhar o pão antes).

Acrescente um ovo, sal e temperos ao seu gosto (cebola picadinha, cebolinha, alho triturado, manjericão, salsinha, azeitona).

Acrescente 500 g de carne moída e mexa bem até unir os ingredientes.

Acrescente a farinha aos poucos só para ficar mais consistente, para fazer as bolinhas.

Faça bolinhas com as mãos e frite em óleo.

Pode usar com molho de tomate (tipo almondega) ou só frito.

Acompanha purê de batata, ou macarrão, ou arroz ou polenta!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44996-bolinhas-de-carne-tipo-almondega.html