ALMÔNDEGA DE CARNE MOÍDA COM AVEIA

INGREDIENTES

500 g de carne moída magra

8 colheres (sopa) de aveia em flocos finos

1 ovo

2 tomates médios picados sem a semente

1 cebola média

1 colher (sopa) de orégano

1 colher (sopa) de salsinha picada

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Pique os tomates, a cebola e a salsinha

Em um recipiente, coloque a carne moída, o ovo e a aveia em flocos e misture bem, usando as mãos

Adicione o tomate, a cebola e a salsinha e tempere com o sal e a pimenta

Faça pequenas bolinhas com a mistura e acomode em uma assadeira antiaderente

Leve ao forno preaquecido por 25 minutos

Sirva em seguida e boa refeição

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4535-almondega-de-carne-moida-com-aveia.html