

ALMÔNDEGAS DE SOJA FRITA

INGREDIENTES

1/2 xícara de proteína de soja

1 ovo

Sal a gosto

2 dentes de alho

Pimenta-do-reino a gosto

1/2 cebola

1/2 pimentão

Cheiro verde a gosto

6 colheres de sopa de farinha de rosca

2 colheres de sopa de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Hidrate a soja colocando durante 15 minutos em meio litro de água quente, em uma panela tampada.

Após 15 minutos escorra a soja em uma peneira espremendo bem e reserve.

Corte o alho, a cebola, o pimentão e o cheiro verde.

Tempere a soja com o sal, o alho e a pimenta.

Coloque a soja temperada no processador junto com o ovo, a farinha de trigo e a farinha de rosca e processe em velocidade alta.

Com a massa pronta, modele as almôndegas usando como medida uma colher de sobremesa e passe na farinha de rosca para empanar.

Frite as almôndegas em óleo quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45853-almondegas-de-soja-frita.html>