ALMÔNDEGA CASEIRA

INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída

Molho de tomate pronto

1/2 cebola

3 dentes de alho

Sal a gosto

Orégano a gosto

1 xícara de chá de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Tempere a carne moída com o alho, a cebola, o sal e o orégano.

Junte a farinha de trigo à massa, e misture com as mãos, até a massa ficar homogênea.

Enrole a massa em forma de bolinhas.

Coloque o molho de tomate pronto, para ferver junto com as almôndegas.

Deixe esfriar, sirva com arroz ou macarrão!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46230-almondega-caseira.html