

# ALMÔNDEGAS DE CARNE MOÍDA

## INGREDIENTES

500 g de carne moída  
1 colher de sopa de farinha de trigo  
1 xícara de miolo de pão molhado com leite  
1 ovo  
1/4 colher das de chá de sal  
1 caixa de molho de tomate  
queijo ralado a gosto

## MODO DE PREPARO

Colocar todos os ingredientes em uma tigela.  
Misturar bem e fazer bolinhas.  
Passar cada bolinha na farinha de trigo e ir colocando em uma assadeira.  
Fritar em bastante óleo, colocando de 6 a 8 de cada vez numa panela funda.  
Virar para dourar por igual.  
Escorrer em papel absorvente.  
Servir com molho de tomate.  
Caso queira, adicione queijo ralado a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47634-almondegas-de-carne-moida.html>