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