

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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