

ALMÔNDEGAS DELICIOSAS

INGREDIENTES

ALMÔNDEGAS:

Almôndegas: 1/2 kg de carne moída

2 dentes de alho amassados

1/2 xícara (chá) de farinha de rosca

1 colher (sopa) de sal

1 ovo ligeiramente batido

3 colheres (sopa) de leite

Óleo para fritar

MOLHO:

Molho: 1 lata de molho de tomate

1 lata de creme de leite

1 colher (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de mostarda

1/2 colher (sopa) sal

MODO DE PREPARO

ALMÔNDEGAS:

Almôndegas: Misture a carne, o alho, a farinha de rosca, sal, o ovo e o leite. Faça bolinhas de carne com as mãos, do tamanho de uma bola de ping-pong. Frite-as numa frigideira com óleo quente e escorra-as sobre papel absorvente.

MOLHO:

Molho: Misture os ingredientes do molho numa panela grande e leve ao fogo. Deixe aquecer e cozinhe por 5 minutos. Adicione as almôndegas, tampe a panela e espere aquecer bem. Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49023-almondegas-deliciosas.html>