ALMÔNDEGA SURPRESA

INGREDIENTES

1 kg de carne moída

1 saco pequeno de ovos de codorna ou 1 caixa com 36 unidades

Molho de tomate

Sal

Pimenta

A gosto: cheiro verde e sazón de carne

MODO DE PREPARO

Se os ovos de codorna não estiverem cozidos, coloque os para cozinhar até que fiquem bem firmes.

Escorra os ovos de codorna.

Tempere a carne moída com sal, pimenta, salsa e sazón.

Pegue uma parte da carne enrole na mão fazendo bolinhas, faça um buraco e coloque o ovo recheando as almôndegas.

Sele as almôndegas fritando-as em apenas 6 colheres de azeite e virando-as rapidamente para não abrir.

Quando já estivem seladas, adicione o lho de tomate deixe cozinhar um pouco.

Se quiser sirva como aperitivo e só não adicionar molho de tomate.

Pode ser feito com ovo de galinha também.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49565-almondega-surpresa.html