

# PORPETA LALA

## INGREDIENTES

- 500 g de carne moída bovina
- 2 pães amanhecidos
- 1 cebola pequena picada
- 3 dentes de alho picados
- 1 fio de azeite
- 1/2 copo de água
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 lata de molho de tomate pronto de sua preferência

## MODO DE PREPARO

Ralar os pães num ralador.

Misture a carne moída bovina.

Acrescente os temperos, cebola picada, o alho, a pimenta-do-reino e o azeite, amasse bem até ficar homogênea.

Forme bolinhas com a carne já temperada.

Fritar em uma panela anteadherente com um pouco de óleo e coloque em papel toalha para retirar o excesso de óleo.

Em uma panela colocar o molho de tomate com as bolinhas de carne já fritas.

Colocar meio copo de água e cozinhar por 15 minutos em fogo baixo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51498-porpetta-lala.html>