

# 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 antiaderente 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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