PORPETA LALA

INGREDIENTES

500 g de carne moida 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 anteaderente 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-porpeta-lala.html