## **ALMÔNDEGAS VASSILIS**

## **INGREDIENTES**

500 g de carne de boi ou cordeiro

2 talos de cebolinha verde vem picados

1 colher de café de canela

1 colher de sopa de farinha de rosca

1 ovo batido

Sal a gosto

Pimente a gosto

Orégano a gosto

## MODO DE PREPARO

Misture bem todos os ingredientes, faça as almôndegas do tamanho desejado e frite-as em óleo quente, mas não fumegante para que cozinhem por dentro, até dourarem.

Escorra em papel absorvente e serva em seguida, acompanhadas de coalhada seca temperada com cebolinha verde, hortelã, são e azeite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55108-almondegas-vassilis.html