

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
- Pimenta 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 sirva em seguida, acompanhadas de coalhada seca temperada com cebolinha verde, hortelã, sãõ e azeite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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