ALMÔNDEGAS RECHEADAS COM SALSICHA

INGREDIENTES

4 salsichas cortadas em rodelas

500g de carne moída

3 colheres de cebola ralada

cheiro verde picado

2 colheres de farinha de rosca

1 ovo

Sal a gosto

1 xícara de farinha de trigo

Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Ferva as salsichas por 3 minutos e escorra-as.

Em um recipiente coloque a carne, a cebola, o cheiro-verde, a farinha de rosca, o ovo e o sal.

Amasse todos os igredientes com as mãos.

Pegue uma porção de carne e abra nas mãos, coloque uma rodela de salsicha e feche moldando as almôndegas.

Passe na farinha de trigo e frite aos poucos em óleo quente até dourar.

Escorra no papel toalha e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56241-almondegas-recheadas-com-salsicha.html