

# ALMÔNDEGAS RÁPIDAS

## INGREDIENTES

1/2 kg de guizado de primeira  
1 envelope de creme de cebola  
1 xícara de água quente  
3 colheres (sopa) de salsinha picada  
1 colher (sopa) de ervas finas  
50 g de queijo parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente fundo misture a carne moída, o creme de cebola, a salsinha e as ervas finas  
Misture tudo até forma uma massa homogenia  
Modele as almondegas em bolinhas  
Em uma panela de fundo largo coloque uma lata de molho de tomate e 1 xícara de água quente e deixe levantar fervura  
Quando ferver acrescente as almondegas e deixe cozinhar por uns 25 minutos ou até ficarem firmes  
Cuide para que o molho não seque  
Retire do fogo e polvilhe com o queijo parmesão  
Sirva em seguida acompanhado de um arroz branco e salada

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/767-almondegas-rapidas.html>