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