ALMÔNDEGAS FRITA

INGREDIENTES

1 kg de carne moída

1 cebola pequena picada

cheiro-verde e cebolinha a gosto

sal a gosto

2 ovos

2 sachês de tempero pronto para carne

2 pães amanhecidos

200 ml de água

1 xícara de farinha de milho

MODO DE PREPARO

Pique os pães em pedaços

Adicione a água e amasse

Adicione a carne e misture bem

Coloque os ovos, sal e o tempero pronto

Pique a cebolinha e a salsa e amasse

Adicione a farinha de milho aos poucos, até a massa ficar ao ponto de enrolar

Enrole as almôndegas

Frite em óleo bem quente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9330-almondegas-frita.html