

# ESPETINHO DE ALMÔNDEGA

## INGREDIENTES

1 kg de patinho moído  
200 g de bacon processado  
1 dente de alho picado  
1 cebola picada  
1 pimenta dedo-de-moça picada  
1 colher (chá) de cominho moído  
1/2 colher (chá) de canela em pó  
1 ovo  
1 colher (sopa) de cebolinha  
2 colheres (sopa) de salsinha  
sal a gosto  
250 g de mussarela em cubos  
1 xícara de farinha de trigo  
3 ovos batidos  
1 xícara de farinha de rosca

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture a carne moída, o bacon, o alho, a cebola, a pimenta, o cominho, a canela, o ovo, a cebolinha e a salsinha

Misture tudo muito bem

Ajuste o sal e misture até ficar hmogêneo

Abra um pouco da carne na mão e coloque um cubinho de mussarela

Feche e enrole formando uma almôndega

Passe as almôndegas, primeiro na farinha de trigo, depois no ovo batido e por último na farinha de rosca

Coloque duas almôndegas no espetinho

Frite em óleo quente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10172-espetinho-de-almondega.html>