

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 homogêneo

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

Feche e enrole formando uma almôndega

Passa 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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