

ALMÔNDEGAS FÁCEIS E RÁPIDAS

INGREDIENTES

- 500 g carne moída
- 1 cebola pequena
- 3 dentes de alho
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 2 colheres cheias de farinha de rosca (ou 1 de farinha de trigo)
- 1 pitada (ponta de faca) de pimenta-do-reino
- 1 pitada (ponta de faca) de sal

MODO DE PREPARO

Pique a cebola e o alho

Misture com as mãos

Adicione a farinha de rosca (na ausência da farinha de rosca use 1 colher de farinha de trigo)

Com as mãos úmidas faça pequenas bolas de carne

Esquente a frigideira em fogo médio e adicione 3 colheres (sopa) de óleo

Vire as almôndegas e deixe selar por mais 3 minutos

Alternativa

Quando o molho de tomate estiver a meio caminho de ficar pronto, coloque as almôndegas cruas

A farinha de rosca garante que ela não desmanche no molho

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1801-almondegas-faceis-e-rapidas.html>