

# ALMÔNDEGA DE PINHÃO

## INGREDIENTES

500 g de pinhão cozido e sem cascas  
1/2 cebola média picada  
2 dentes de alho  
1/2 tomate médio picado  
1/4 de pimentão médio picado (opcional)  
2 colheres de azeite de oliva (pode ser óleo vegetal)  
1/2 xícara de farinha de trigo  
70 ml de água  
páprica, cominho e pimenta-do-reino a gosto (opcional)  
salsinha a gosto  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela frite o alho e a cebola, em seguida, acrescente o pinhão e mexa por 1 minuto

Acrescente o pimentão, o tomate, a páprica, o cominho, a pimenta do reino e o sal a gosto

Retire do fogo e coloque no processador com a farinha de trigo, a salsinha e a água

Processe tudo até ficar homogêneo

Modele as almôndegas do tamanho de sua preferência

Coloque

Uma outra dica é prepará

Obs

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/747-almondega-de-pinhao.html>