

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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