

ALMÔNDEGAS RÁPIDAS

INGREDIENTES

- 1/2 kg de guizado de primeira
- 1 envelope de creme de cebola
- 1 xícara de água quente
- 3 colheres (sopa) de salsinha picada
- 1 colher (sopa) de ervas finas
- 50 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Em um recipiente fundo misture a carne moída, o creme de cebola, a salsinha e as ervas finas

Misture tudo até forma uma massa homogenia

Modele as almondegas em bolinhas

Em uma panela de fundo largo coloque uma lata de molho de tomate e 1 xícara de água quente e deixe levantar fervura

Quando ferver acrescente as almondegas e deixe cozinhar por uns 25 minutos ou até ficarem firmes

Cuide para que o molho não seque

Retire do fogo e polvilhe com o queijo parmesão

Sirva em seguida acompanhado de um arroz branco e salada

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/767-almondegas-rapidas.html>