

ALMÔNDEGAS CAPRICHADAS

INGREDIENTES

- 300 g de carne moída
- 50 g de manteiga
- 1 colher (sopa) bem cheia de queijo parmesão ralado
- 3 colheres de farinha de rosca
- 2 ovos inteiros
- 2 tomates sem pele e sem sementes
- 1/2 dente de alho
- sálvia, pimenta-do-reino e sal a gosto

MODO DE PREPARO

- Misture bem todos os ingredientes até dar liga
- Faça os bolinhos, achate e passe na farinha de rosca
- Frite em óleo bem quente

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8349-almondegas-caprichadas.html>