

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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