

# 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>