

# ALMÔNDEGAS FRITA

## INGREDIENTES

1 kg de carne moída  
1 cebola pequena picada  
cheiro-verde e cebolinha a gosto  
sal a gosto  
2 ovos  
2 sachês de tempero pronto para carne  
2 pães amanhecidos  
200 ml de água  
1 xícara de farinha de milho

## MODO DE PREPARO

Pique os pães em pedaços  
Adicione a água e amasse  
Adicione a carne e misture bem  
Coloque os ovos, sal e o tempero pronto  
Pique a cebolinha e a salsa e amasse  
Adicione a farinha de milho aos poucos, até a massa ficar ao ponto de enrolar  
Enrole as almôndegas  
Frite em óleo bem quente

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9330-almondegas-frita.html>