

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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