

ALMÔNDEGA DE CARNE MOÍDA COM AVEIA

INGREDIENTES

500 g de carne moída magra
8 colheres (sopa) de aveia em flocos finos
1 ovo
2 tomates médios picados sem a semente
1 cebola média
1 colher (sopa) de orégano
1 colher (sopa) de salsinha picada
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Pique os tomates, a cebola e a salsinha

Em um recipiente, coloque a carne moída, o ovo e a aveia em flocos e misture bem, usando as mãos

Adicione o tomate, a cebola e a salsinha e tempere com o sal e a pimenta

Faça pequenas bolinhas com a mistura e acomode em uma assadeira antiaderente

Leve ao forno preaquecido por 25 minutos

Sirva em seguida e boa refeição

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4535-almondega-de-carne-moida-com-aveia.html>