

ALMÔNDEGAS RÁPIDAS

INGREDIENTES

1/2 kg de guizado de primeira
1 envelope de creme de cebola
1 xícara de água quente
3 colheres (sopa) de salsinha picada
1 colher (sopa) de ervas finas
50 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Em um recipiente fundo misture a carne moída, o creme de cebola, a salsinha e as ervas finas
Misture tudo até forma uma massa homogenia
Modele as almondegas em bolinhas
Em uma panela de fundo largo coloque uma lata de molho de tomate e 1 xícara de água quente e deixe levantar fervura
Quando ferver acrescente as almondegas e deixe cozinhar por uns 25 minutos ou até ficarem firmes
Cuide para que o molho não seque
Retire do fogo e polvilhe com o queijo parmesão
Sirva em seguida acompanhado de um arroz branco e salada

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/767-almondegas-rapidas.html>