

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8349-almondegas-caprichadas.html>