

ALMÔNDEGAS DE LINGUIÇA DE FRANGO

INGREDIENTES

1 kg de linguiça de frango crua e sem a pele

400 g de batata-doce cozida e amassada

2 ovos

5 colheres (sopa) de aveia em flocos finos

2 colheres (sopa) rasas de farinha de trigo

1 cebola média ralada

coentro picado a gosto

queijo coalho em cubos pequenos

MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata até ficar bem macia

Ainda quente, amasse a batata como se fosse fazer um purê e reserve

Coloque a linguiça crua e sem a pele em um recipiente e acrescente a aveia em flocos finos, misturando bem

Em seguida misture a batata amassada, a cebola ralada, a farinha de trigo, os ovos e o coentro picado a gosto

A massa deve ficar espessa o suficiente para modelar as almôndegas para que não desmanchem

Se a massa estiver pouco consistente, adicione um pouco mais de aveia

Em seguida, deixe descansar na geladeira por 2 horas

Com auxílio de uma colher de sopa, abra pedaços da massa na sua mão e recheie com um cubinho de queijo coalho

Depois feche modelando em forma de almôndega

Coloque as almôndegas em um tabuleiro e leve para assar em forno a 180

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9006-almondegas-de-linguica-de-frango.html>