

ALMÔNDEGAS FIT DA CLAU

INGREDIENTES

1 kg de carne moída (eu usei acém)
sal rosa a gosto
1 cebola
alho amassado a gosto
pimentão picadinho ou batido a gosto
1 ovo
salsinha e cebolinha
alho-poró a gosto cortado bem fininho
1 colher (sopa) de bacon vegetal
1 xícara de aveia em flocos
1 colher (sopa) de chimichurri
1 colher (sopa) de tempero de ervas
pimenta branca a gosto
2 colheres (sopa) de azeite

MODO DE PREPARO

Coloque a carne em um recipiente

Acrescente o tempero de ervas, chimichurri, bacon vegetal, sal rosa, 1 cebola picadinha, pimentão picado, ovo, azeite, pimenta branca, salsinha e cebolinha, alho

Misture tudo com as mãos

Faça bolinhas com as mãos

Coloque em uma forma dentro do freezer

Quando congelar, armazene em saquinhos

Caso tenha a airfryer, aqueça 5 minutos a 200

Após, coloque para fritar na airfryer por aproximadamente 20 minutos; abrindo para mexer e averiguar se está no ponto bom para desligar, de 10 em 10 minutos

Caso não tenha a airfryer, organize as almôndegas em uma forma

Coloque

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9604-almondegas-fit-da-clau.html>