Almôndegas

www.receitasdafia.com/receitas/almondegas

Aprenda a fazer a queridinha de toda a família, almôndegas de carne. Ninguém resiste esse prato simple de fazer e delicioso!

Almôndegas

60 min 6 porções

Ingredientes

- 1 kg de patinho moído
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 2 colheres (sopa) de salsinha picada
- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de farinha de rosca
- 2 colheres (sopa) de azeite
- sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 pão seco (substitui o ovo e a farinha de rosca)

Modo de Preparo

1. Num recipiente, coloque todos os ingredientes, menos o azeite, e misture muito bem.
2. Na falta de ovo e farinha de rosca, rale um pão seco ou pique em pedaços pequenos e misture na carne.
3. Faça bolinhas, com as mãos, do tamanho que desejar.
4. Numa panela grande, coloque o azeite e leve ao fogo médio, até aquecer.
5. Coloque algumas almôndegas e doure de todos os lados. A panela não deve ficar cheia de almôndegas para a carne não soltar água e cozinhar as almôndegas, em vez de fritá-las.
6. Depois de dourar, transfira as almôndegas para um prato e prepare o molho a gosto