



Almondegas de Frango

www.receitasdafia.com/receitas/almondegas-de-frango

Essa receita de almôndega de frango fica parecida com aquelas almôndegas da vovó, ninguém resiste a esse prato que é bem simples e você não vai ter dificuldade nenhuma de fazer, E o melhor dessa receita é que você poderá fazer a almôndega assada ou frita!! Anote aí.

Almondegas de Frango

 30 min

 4 porções

Ingredientes

- 400g de [filé de frango](#)
- 1 colher (sopa) de [manjeriçã](#) fresco picado
- 1 [cebola](#) grande picadinha
- 1 [ovo](#) inteiro
- 4 dentes de [alho](#) triturados
- 2 colheres (sopa) de [salsinha](#) verde picada
- 1 colher (chá) de [leite](#)
- 1 [pão francês](#) sem casca
- Pitada de [orégano](#)
- 2 colheres (sopa) de [parmesão](#) ralado
- 1 colher (sopa) de suco de [limão](#)
- Pitada de [páprica doce](#)
- Sal e [pimenta do reino](#) a gosto

Modo de Preparo

1. Coloque os filés de frango em um processador de alimentos e bata. Reserve.
2. Despeje o frango processado em uma tigela e acrescente o suco de limão, a cebola picada, o dente de alho picado, a salsinha verde, o manjeriçã picado, o parmesão, o pão umedecido no leite, o ovo, o orégano, a páprica, o sal e a pimenta.
3. Misture tudo muito bem até que todos os ingredientes estejam bem incorporados.
4. Em seguida modele as bolinhas e vá colocando um do lado da outra em uma travessa levemente untada com óleo. (se desejar você pode fritar em óleo quente)
5. Leve as almondegas ao forno pré-aquecido, 200°C, por cerca de 40 minutos, ou até que esteja levemente dourada.
6. Depois de prontas você pode adicioná-las ao molho de tomate ou comer fritas como bolinho, fica uma delícia.