



Almôndegas sem farinha

www.receitasdafia.com/receitas/almôndegas-sem-farinha

Saboreie a leveza das nossas Almôndegas Sem Farinha. Uma alternativa deliciosa e sem glúten, estas almôndegas são preparadas com ingredientes cuidadosamente selecionados, mantendo a suculência e o sabor autêntico!

Almôndegas sem farinha

 45 min

 18 porções

Ingredientes

- 500 gr de patinho moído
- 1/2 cebola picada
- 100 gr de parmesão ralado
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher (chá) de salsinha
- 2 colheres (sopa) de azeite

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, tempere a carne moída com cebola, sal, pimenta-do-reino, salsinha e parmesão. Misture bem até formar uma massa homogênea.
2. Com as mãos, modele bolinhas do tamanho desejado com a carne temperada.
3. Em uma panela média, aqueça o azeite e frite as almôndegas, dourando-as por todos os lados.
4. Retire as almôndegas da panela e repita o processo com o restante.
5. Sirva as almôndegas sem farinha quentes e bom apetite!

www.receitasdafia.com