

ALMÔNDEGAS

DIFICULDADE  média

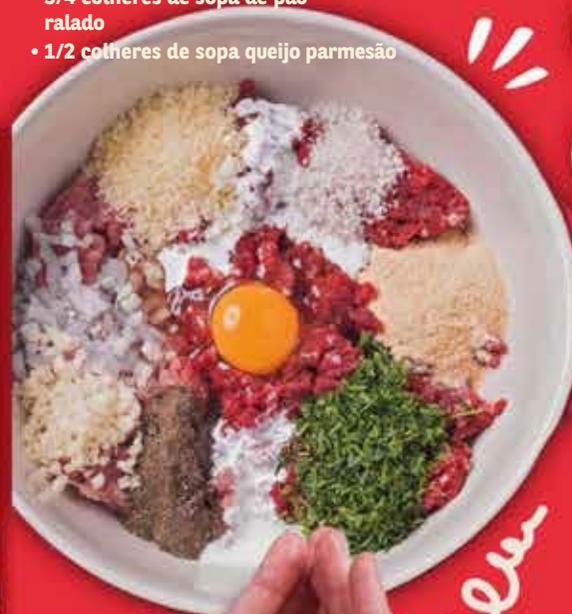
AJUDA NECESSÁRIA  si

PORÇÕES  m

INGREDIENTES

- 4 alhos moídos
- $\frac{3}{4}$ cebola branca, cortada em cubos
- $\frac{1}{2}$ colheres de sopa de leite fresco
- 1 ovo
- $\frac{3}{4}$ colheres de sopa de pão ralado
- $\frac{1}{2}$ colheres de sopa queijo parmesão
- $\frac{1}{2}$ colheres de sopa de salsa fresca picada
- 300 g de carne de porco picada (de preferência com o braço ou a perna)
- 500 g de bife de vaca picado
- Sal e pimenta a gosto

169



PREPARAÇÃO

- 1 Numa tigela grande, juntar todos os ingredientes e misturar.
- 2 Uma vez bem misturados, fazer bolas do tamanho desejado.
- 3 As almôndegas podem ser fritas ou assadas e podem ser cobertas com o que quiser!

(Se quiser cozer as almôndegas no forno, coloque um pouco de papel vegetal num tabuleiro e leve-as ao forno durante 30 minutos a 160 °C)