ALMÔNDEGAS



INGREDIENTÉS

- 4 dentes de alho amassados
- ½ cebola branca, cortada em cubos
- 1/2 colher de sopa de leite fresco
- 1 ovo
- 3/4 colheres de sopa de pão ralado
- 1/2 colher de sopa queijo parmesão

1/2 colher de sopa de salsinha fresca pica

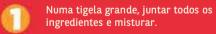
- 300 g de carne de porco moída (de preferência paleta ou pernil)
- 500 g de carne de boi moída
- Sal e pimenta a gosto







PREPARAÇÃO



Uma vez bem misturados, fazer bolinhas do tamanho desejado.

As almôndegas podem ser fritas ou assadas e podem ser cobertas com o que quiser!

(Se quiser assar as almôndegas, forre uma forma com papel manteiga e leve-as ao forno por 30 minutos a 160 $^{\circ}\text{C})$