ALMÔNDEGAS

DIFICULDADE média

AJUDA NECESSÁRIA sim

PORÇÕES

INGREDIENTES

- **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 picada**
- **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

1. Numa tigela grande, juntar todos os ingredientes e misturar.
2. Uma vez bem misturados, fazer bolinhas do tamanho desejado.
3. 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 °C)