

Almôndegas de soja



Ingredientes: 2 chávena de soja granulada
2 unidade de cebolas
2 unidade de dentes de alho
2 unidade de ovos
1 colher de sopa de leite
0 totaste de azeite
0 totaste de sal & pimenta
0 totaste de noz-moscada
0 totaste de farinha

Instruções de preparação:

Demolhe a soja durante 10 minutos. Pique as cebolas e refogue-as no azeite. Junte a soja, o alho, as gemas dos ovos, o leite e leve a lume brando. Misture tudo muito bem e tempere com sal, pimenta e noz-moscada. Forme pequenas bolas e envolva-as com farinha. Frite as almôndegas em lume forte.

Sugestões Adicionais: