

Almôndegas a Brasileira



Ingredientes: 500 grama de carne moída
2 unidade de miolo de pão amanhecido (umedecido no leite)
0,5 chávena de salsinha picada
1 unidade de dente alho picado
1 unidade de cebola picada
1 unidade de ovo
0,5 litro de molho de tomate
100 grama de queijo parmesão ralado
0 totaste de farinha de trigo para empanar
0 totaste de pimenta,sal

Instruções de preparação:

Misture a carne moida com ovo,o pão,a salsinha,sal,pimenta,alho,cebola. Descansar 20 minutos Modele bolinhas e empane na farinha de trigo Em uma panela coloque o molho de tomate Junte as almôndegas e cozinhe por 20 minutos Coloque em um refratario e polvilhe o queijo ralado

Sugestões Adicionais: