



WHATSAPP
DO CHEF TAICO

Clique aqui e receba conteúdos exclusivos!



Almôndegas na Air Fryer

Tempo de preparo: 01 h | Serve 04 pessoas

Ingredientes:

500 g de carne moída

02 pães amanhecidos picados sem a casca e demolhados no leite

01 cebola ralada

02 gemas de ovo

02 colheres de sopa de salsinha batidinha

Farinha de trigo para empanar

Sal e pimenta do reino

Clique e Assista
ao Vídeo da
Receita!

 RECEITA

Modo de preparo:

Misture muito bem a carne, com o pão demolhado, as gemas, a salsinha, a cebola, o sal e a pimenta do reino.

Amasse muito bem até ficar homogêneo.

Faça bolinhas do tamanho que você preferir.

Passe na farinha de trigo e deixe descansar por 10 minutos.

Passe na farinha novamente, e borrife óleo (conforme o vídeo) ou passe o óleo com um pincel culinário.

Aqueça a Air Fryer a 180°C por 03 minutos.

Asse as almôndegas até ficarem douradas e no ponto que você preferir.

Whatsapp do Chef Taico

 CLIQUE AQUI!

Receba conteúdos exclusivos, receitas e dicas do Chef Taico no whatsapp.

