

# ALMÔNDEGA DE CARNE MOÍDA COM AVEIA

## INGREDIENTES

500 g de carne moída magra  
8 colheres (sopa) de aveia em flocos finos  
1 ovo  
2 tomates médios picados sem a semente  
1 cebola média  
1 colher (sopa) de orégano  
1 colher (sopa) de salsa picada  
sal e pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Pique os tomates, a cebola e a salsa

Em um recipiente, coloque a carne moída, o ovo e a aveia em flocos e misture bem, usando as mãos

Adicione o tomate, a cebola e a salsa e tempere com o sal e a pimenta

Faça pequenas bolinhas com a mistura e acomode em uma assadeira antiaderente

Leve ao forno preaquecido por 25 minutos

Sirva em seguida e boa refeição

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/5006-almondega-de-carne-moída-com-aveia.html>