

# Almondegas de Amendoim

Tipo: prato salgado

## Ingredientes

- 2 chávenas (xícaras) de pão integral seco moído
- 1 chávena (xícara) de cenoura ralada fina
- 1 chávena (xícara) de amendoim moído
- 1 cebola média picada
- 2 dentes de alho picados
- 2 ovos
- salça e coentros picados (facultativo)
- sal quanto basta

## Preparação

Misturar bem todos os ingredientes.

Modelar as almondegas e dispor num tabuleiro untado.

Assar em forno quente durante 35 à 40 minutos aproximadamente.

Servir com molho de tomate ou molho branco.

Está pronto ! Bom apetite !