

Olha que liiiiindas essas Almôndegas ao Molho Branco! Confesso que o resultado saiu melhor que o esperado.

Para preparar a nossa receita, além de frango, cenoura e espinafre, escolhi o [Requeijão Cremoso LACFREE da Verde Campo®](#) que é sem glúten, zero lactose, zero amido e alta digestibilidade, para fazer um molho super delicioso.

É uma receita prática e bem simples. Como a gente ama!!!

Confira a receita completa e faça hoje mesmo.



Vamos à receita?

VERDE CAMPO APRESENTA: ALMÔNDEGAS AO MOLHO BRANCO

Autor: Nathália Araujo

Categoria: Refeições Rápidas

Tempo de Preparo: 20 mins

Tempo de Cozimento: 25 mins

Tempo Total: 45 mins

Rendimento: 15 almôndegas

## Ingredientes

- Ingredientes das almôndegas:
- 2 peitos de frango triturados
- 2 dentes de alho picados
- ½ cebola picada
- ½ cenoura ralada
- 2 xícaras de folhas de espinafre
- 1 ccafé de sal rosa
- 1 ccafé de páprica defumada
- Ingredientes do molho branco:
- 1 csopa de azeite de oliva
- ½ cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- ½ xícara de leite de coco
- 1 pote de requeijão cremoso LACFREE Verde Campo
- Sal rosa a gosto

## Como faz?

1. Para fazer as almôndegas basta misturar todos os ingredientes.
2. Besunte as mãos com azeite e modele as bolinhas.
3. Arrume-as em uma assadeira e leve para assar por 25 minutos ou até que fiquem douradinhas.
4. Para fazer o molho branco, comece dourando a cebola no azeite.
5. Junte o alho e doure rapidamente.
6. Adicione o leite de coco, o requeijão cremoso e também ajuste o sal. Misture.
7. Coloque as almôndegas no molho e aqueça por mais 5 minutos.

[Wordpress Recipe Plugin by EasyRecipe](#)

**Atenção: Todas as imagens dos posts são o resultado de um trabalho rotineiro e muito importante para mim. Evite copiar as figuras para usar em seu blog ou site. Caso contrário, peço que use referência.**