

# ALMÔNDEGAS RÁPIDO E FÁCIL

## INGREDIENTES

500 g de carne moída (de sua preferência)  
1 pacote de extrato de tomate tipo bolonhesa  
1 cebola pequena  
1 tomate sem semente pequeno  
2 sachês de tempero pronto sabor bacon  
1 ovo médio  
2 colheres (sopa) de trigo  
sal a gosto  
pimenta-do-reino a gosto  
tempero baiano a gosto  
1 sachê de tempero pronto sabor legumes

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, misture a carne moída, o ovo, o tempero de bacon, o trigo, o sal e a pimenta

Deixe descansar por 5 minutos

Em uma panela funda, coloque a cebola, o tomate, um fio de óleo e o tempero de legumes e deixe dourar em fogo baixo

Quando a cebola começar a dourar, coloque as almôndegas e deixe dourar (sempre em fogo baixo)

Depois acrescente o extrato de tomate e sal se precisar

Misture tudo e coloque duas medidas de água (eu usei a mesma medida da embalagem de extrato de tomate)

Deixe cozinhar até que o molho fique grosso ou a seu gosto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12662-almondegas-rapido-e-facil.html>