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