ALMÔNDEGAS AO MOLHO SIMPLES

INGREDIENTES

ALMÔNDEGAS:

Almôndegas:1 kg de carne moída

1 cebola pequena cortada em pedaços pequenos

1 dente de alho

coentro e cebolinha a gosto

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 ovo inteiro

1 colher (chá) de sal

4 sachês de tempero em pó (pode-se usar sabor carne, frango ou algum outro de sua preferência)

frigideira com óleo quente

MOLHO:

Molho:1 sachê de molho de tomate pronto

1 pitada de sal

1 dente de alho amassado

1/2 xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO

ALMÔNDEGAS:

Almôndegas:Em um recipiente, coloque todos os ingredientes (a carne moída, 1 alho amassado, o coentro, cebolinha, sal, temperos, ovo e farinha de trigo) e mexa até misturar bem os ingredientes.

Com o auxílio de uma colher, pegue um pouco da carne misturada e faça bolinhas com as mãos.

Após fazer todas as almôndegas, coloque-as na frigideira com óleo quente e em fogo baixo, fritando-as até dourar.

Reserve as almôndegas fritas.

MOLHO:

Molho:Em uma panela, coloque um pouco de óleo e o alho amassado e deixe dourar um pouco.

Acrescente o molho pronto, a água e os temperos e deixe apurar um pouco.

Coloque as almôndegas e, em seguida, deixe cozinhar por cerca de 15 minutos (não mexa muito para não desfazer as almôndegas).

Sirva com arroz ou macarronada, fica uma delícia!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15143-almondegas-ao-molho-simples.html