

ALMÔNDEGAS AO MOLHO

INGREDIENTES

1 e 1/2 kg de carne moída de primeira

1 xícara (chá) de arroz cozido

2 ovos

2 colheres (sopa) de salsa picada

sal e pimenta-do-reino a gosto

2 colheres (sopa) de óleo de milho

3 xícaras (chá) de molho de tomate

1 e 1/2 xícara (chá) de água

2 cebolas médias picadas

salsa picada para polvilhar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela funda, misture o arroz, a carne moída, os ovos, a salsa picada, sal e pimenta até formar uma massa homogênea.

Leve a mistura ao refrigerador por uns 30 minutos.

Modele as almôndegas em forma de bolinhas não muito grandes nem muito pequenas.

Em uma panela de pressão, coloque o óleo de milho, o molho de tomate, a água, as almôndegas, as cebolas picadas e misture delicadamente para não desmanchar as almôndegas.

Tampe a panela e leve ao fogo médio por 15 minutos, depois de pegar pressão.

Retire a panela do fogo e retire a pressão da mesma.

Abra a panela e coloque as almôndegas em uma travessa, cubra com o molho que se formou na panela e polvilhe com a salsa picada.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15791-almondegas-ao-molho.html>