

ALMÔNDEGAS COM MASSA GRATINADA

INGREDIENTES

350 ml de molho bechamel
12 almôndegas de carne temperadas
300 g de massinhas a gosto
1 lata de tomate em pedaços pequena
1 caldo de legumes
2 cebolas pequenas
2 dentes de alho
2 cenouras raladas
azeite (a gosto)
sal (a gosto)

MODO DE PREPARO

Cozinhe a massa em água fervente com sal e azeite.
Escorra bem e reserve.
Pique a cebola e os alhos, e leve a refogar numa panela cheia de azeite.
Após 5 minutos, junte as cenouras e as almôndegas.
Deixe as almôndegas ganhar cor e adicione a polpa e o tomate em cubos e o caldo de legumes.
Deixe cozinhar por 30 minutos em lume brando com a tampa no tacho.
Enquanto as almôndegas cozinham, aqueça o forno no modo gratinar a 180º C e espalhe as massinhas num tabuleiro de forno e cubra com o molho bechamel.
Leve ao forno até o topo dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19201-almondegas-com-massa-gratinada.html>