

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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