# ALMÔNDEGAS DE SOJA COM MOLHO DE TOMATE CASEIRO

## INGREDIENTES

Massa:

2 e 1/2 xícaras de resíduo de soja (resíduo que sobra depois de fazer o leite de soja)

2 colheres (sopa) de cheiro-verde picado

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de cebola picada

óleo de girassol

sal a gosto

Molho:

1 xícara de tomates picados

2 colheres (sopa) de cheiro-verde picado

2 colheres (sopa) de cebola picada

3 colheres (sopa) de óleo de girassol

sal e alho a gosto

3 xícaras de água

## MODO DE PREPARO

Massa:

Em um recipiente, misture os ingredientes da massa, molde os bolinhos e coloque em uma assadeira, leve ao forno até dourar.

Para o molho:

Aqueça o óleo e refogue o alho, a cebola e o tomate, mexendo sempre.

Acrescente o sal e a água.

Tampe a panela, abaixando o fogo após a fervura.

Cozinhe por 5 minutos.

Desligue o fogo e adicione o cheiro-verde.

Mantenha as almôndegas na assadeira e ponha o molho por cima.

Sirva em seguida

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19588-almondegas-de-soja-com-molho-de-tomate-caseiro.html