

ESPAGUETE COM ALMÔNDEGAS

INGREDIENTES

1 pacote de molho de tomate

750 g de carne moída

1 fio de óleo

4 litros de água

1 pacote de espaguete

parmesão ralado a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

PARA AS ALMÔNDEGAS:

Para as almôndegas: Faça com as mãos bolinhos com cerca de 2,5 cm de diâmetro com a carne moída.

Esquente 2 colheres (sopa) de óleo em uma frigideira em fogo médio e frite as almôndegas até dourararem.

Acrescente o molho de tomate e deixe levantar fervura.

Diminua o fogo, tampe a panela e cozinhe por 10 minutos.

MACARRÃO:

Macarrão:Coloque a água em uma panela, adicione o sal e deixe ferver.

Adicione o espaguete e cozinhe.

Coloque o espaguete no escorredor e misture com 1 colher (sopa) de óleo para não grudar.

Arrume o espaguete sobre um prato grande, despeje as almôndegas e sirva o parmesão separadamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20718-espaguete-com-almondegas.html>