

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 dourarem.
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>