

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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