

# ALMÔNDEGAS DE LINGUIÇA

## INGREDIENTES

1 Kg de linguiça de excelente qualidade.

400 ml de molho de tomate com manjerição

## MODO DE PREPARO

Primeiro, aqueça o molho.

Retire a linguiça da pele ou tripa.

Monte com as mãos, as bolinhas medianas.

Coloque as almôndegas no molho quente para cozinhar de 20 a 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21618-almondegas-de-linguica.html>