

ALMÔNDEGAS COM BATATA

INGREDIENTES

700 g de carne moída

2 ovos

1 pacote de creme de cebola

1 cebola

2 dentes de alho

1 tomate

2 batatas

1 pacote de molho de tomate

fio de azeite

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha misture carne moída, ovos e creme de cebola.

Faça bolinhas, coloque numa forma e reserve

Numa panela de pressão, coloque azeite, frite a cebola e o alho.

Enquanto isso, descasque a batata e corte em cubos.

Acrescente as almôndegas e as batatas à panela.

Coloque o molho de tomate e a mesma medida de água.

Deixe em fogo médio, quando pegar pressão abaixe o fogo e cozinhe por 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22593-almondegas-com-batata.html>