

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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