MACARRÃO COM ALMÔNDEGAS DE FRANGO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:450 g de polpa de tomate

200 g de tomates pelados picados

500 g de massa de tomate

2 e 1/4 xícara de água

1 colher (sopa) de manjericão seco

sal e pimenta a gosto

ALMÔNDEGAS:

Almôndegas:900 g de frango moído

1 xícara de farinha de rosca

1/2 xícara de parmesão ralado

2 ovos, levemente batidos

2 colheres (sopa) de ervas finas

sal e pimenta a gosto

óleo para fritar

1 pacote (500 g) de macarrão

MODO DE PREPARO

Junte todos os ingredientes do molho uma panela e leve ao fogo médio.

Tempere com sal e pimenta a gosto e deixe ferver.

Reduza o fogo, cozinhe por 15 minutos enquanto você prepara as almôndegas.

Misture todos os ingredientes das almôndegas e tempere a gosto.

Faça bolinhas de aproximadamente 2,5 cm de diâmetro.

Esquente o óleo numa frigideira grande e doure as almôndegas.

Passe as almôndegas para a panela com o molho e cozinhe por 30 minutos aproximadamente (a temperatura interna das almôndegas deve ser de 72 graus).

Cozinhe o macarrão em água com sal por 12 minutos, ou até ficar al dente.

Sirva o macarrão com o molho de almôndegas por cima.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26022-macarrao-com-almondegas-de-frango.html