

ALMÔNDEGA AO MOLHO DE BIOMASSA DA LEILA

INGREDIENTES

MOLHO DE TOMATE:

Molho de tomate: 1 punhado de folha de manjeriço

1 colher (sopa) de manteiga

1 caixa de 520 g de molho de tomate refogado

3 dentes de alho grandes

1 cebola média picada

1/4 de xícara de azeite de oliva

2 colheres (sopa) de biomassa (opcional)

sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO ORGÂNICO:

Molho orgânico: Refogue uma cebola média picada com 3 dentes de alho em 2 colheres de sopa de óleo.

Dourando, acrescente 1 colher cheia de manteiga, 1/4 de azeite de oliva e sal.

Imediatamente, acrescente 1 xícara de farinha de trigo orgânica, 2 colheres de sopa de biomassa (opcional) e mexa até formar um creme espesso.

Desligue o fogo e acrescente a caixa de molho refogado, o restante da chia e verifique o sal ao mexer até que o molho fique encorpado.

Caso necessário, acrescente água aos poucos.

Disponha as almôndegas no molho e deixe ferver, acrescentando em toque final as folhas de manjeriço.

Prepare uma massa integral e sirva com salada verde.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26486-almondega-ao-molho-de-biomassa-da-leila.html>