

ALMÔNDEGAS SEM FRITURA

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 1 a 2 latas de extrato de tomate

1/2 xícara de açúcar

alho socado com sal

1/2 cebola picada

sal a gosto

cominho a gosto

MODO DE PREPARO

ALMÔNDEGA:

Almôndega: Em uma vasilha coloque a carne moída e misture-a com alho socado, cominho, pimenta-do-reino e sal.

Faça bolinhas consistentes com a carne.

MOLHO:

Molho: Em uma panela acrescente óleo, alho socado e cebola.

Antes de dourar acrescente o extrato de tomate e se precisar mais um.

Misture e acrescente 1/2 xícara de açúcar para tirar a acidez.

Coloque as almôndegas e tampe a panela para que o molho ferva e as almôndegas cozinhem.

Após alguns minutos mexa para que o molho cubra todas as almôndegas.

Espere mais uns 2 minutos e estará pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28325-almondegas-sem-fritura.html>