MACARRÃO ESPECIAL COM ALMÔNDEGAS

INGREDIENTES

MACARRÃO:

Macarrão:2 pacote de macarrão espaguete (pode usar 1 pacote de talharim se quiser)

sal a gosto

água suficiente para cozinhar

óleo

300 g de lanche de frango cortado em tiras

300 g de mussarela cortado em tiras

1 lata de dueto (milho e ervilha)

azeite para regar

ALMÔNDEGAS:

Almôndegas:1 kg de carne moída

1/2 cebola picada

1 tomate picado

1/2 ramo de coentro

1 ovo

1/2 xícara de farinha de trigo

temperos a gosto

óleo para frita

farinha de trigo para empanar

MOLHO:

Molho:2 pacote de molho de tomate pronto (se quiser pode fazer o caseiro)

300 g de salsicha

1/2 cebola picada

2 colheres de sopa de óleo

temperos a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

MACARRÃO:

Macarrão:Em uma panela, coloque a água com o sal e o óleo para ferver.

Quando ferver, coloque o macarrão e deixe cozinhar até ficar al dente.

Retire e coloque em um refratário.

Regue com um pouco de azeite, acrescente o lanche de frango, a mussarela e o dueto, misture e reserve.

ALMÔNDEGAS:

Almôndegas:Em um refratário ou tigela, coloque a carne moída, a cebola, o tomate e tempere a seu gosto.

Coloque o ovo e a farinha, misture até criar uma textura homogênea não muito mole e não muito dura, de forma que ainda pregue nas mãos.

Faça as bolinhas do tamanho, mais ou menos, de uma bolinha de ping-pong, passe na farinha de trigo e reserve.

Em uma frigideira coloque o óleo para esquentar e frite as almôndegas.

Reserve.

MOLHO:

Molho:Em uma panela coloque o óleo e deixe a cebola reforgar.

Acrescente a salsicha cortada em rodelas e deixe-a fritar um pouco.

Acrescente o molho de tomate (Dica: acrescente a mesma quantidade do pacote, de água para deixar o molho mais ralinho), o sal e tempere como preferir.

Deixe o molho apurar por alguns minutos.

Ainda com o molho no fogo, coloque as almôndegas e deixe-as apurar o sabor do molho por alguns minutos.

Despeje o molho, ainda quente, por cima do macarrão que está no refratário de forma que deixe ele bem molhadinho, não esquecendo de nenhuma parte.

Pronto, agora é só se deliciar!

Dica: se quiser, pode servir com batata frita ou batata palha de acompanhamento.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28721-macarrao-especial-com-almondegas.html