

ALMÔNDEGA COM MOLHO VERMELHO

INGREDIENTES

ALMÔNDEGA:

Almôndega:1/2 kg de carne moída

2 dentes de alho triturados

1/2 cebola picada em cubinhos

1 ovo

1/2 xícara de chá de farinha de trigo

sal a gosto

óleo para fritar

MOLHO:

Molho:2 dentes de alho triturados

1/2 cebola picada em cubinhos

1/4 de caldo de carne

1 colher de azeite

1 lata de tomates pelados em cubos

1 colher rasa (sobremesa) de açúcar

salsinha e cebolinha a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

ALMÔNDEGAS:

Almôndegas:Misture a carne moída, alho, cebola, sal, ovo e farinha de trigo até formar uma massa homogênea.

Para enrolar, salpique farinha de trigo nas mãos, pegue uma colher de sopa cheia da massa, enrole nas mãos fazendo uma bolinha e passe na farinha de trigo salpicada em um prato.

Para padronizar o tamanho, tente usar sempre a mesma quantidade da massa.

Frite as almôndegas em uma panela funda e pequena, com uma quantidade de óleo suficiente para cobrí-las até a metade.

MOLHO:

Molho:Em uma panela, refogue o alho e a cebola no azeite.

Acrescente a lata de tomates pelados em cubos, o açúcar (para neutralizar a acidez do tomate) e o caldo de carne e deixe ferver.

Após ferver, acrescente as almôndegas já fritas, e deixe engrossar.

Acrescente o cheiro verde, acerte o sal e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/29261-almondega-com-molho-vermelho.html>