

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 cobri-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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29261-almondega-com-molho-vermelho.html>