

# ALMÔNDEGAS AO MOLHO DE VINHO TINTO

## INGREDIENTES

### ALMÔNDEGAS:

Almôndegas: 500 g de carne moída  
1 cebola média  
4 dentes de alho  
1 colher de sopa de maizena  
1 sachê de sazón carne e um de alecrim  
trigo pra kibe pra empanar  
sal a gosto

### MOLHO:

Molho: 1 cebola média  
1 molho pronto sabor tradicional  
1 creme de leite  
ervas finas  
1 sachê de sazón carne  
azeite de oliva  
300 ml de vinho tinto seco  
6 fatias de queijo

## MODO DE PREPARO

### ALMÔNDEGAS:

Almôndegas: Pique a cebola e o alho.  
Misture com a carne e os sazóns.  
Polvilhe a maizena para dar liga.  
Depois de tudo misturado faça as bolinhas e empane com trigo pra kibe.  
Rendimento de 8 a 10 almôndegas.

### MOLHO:

Molho: Pique a cebola e refogue com azeite de oliva por uns 5 minutos.  
Junte o sazón, adicione o molho pronto, o creme de leite, a água e uma pitada de ervas finas.

Refogue por mais 5 minutos, adicione o vinho e reserve.

Em uma forma coloque as almôndegas no forno preaquecido a 180°C regada com azeite.

Deixe assar por uma hora.

Retire do forno e adicione o molho.

Deixe assando por mais uma hora.

Retire a forma e adicione as fatias de queijo.

Deixe por mais 30 minutos.

Se o molho secar demais no forno adicione um pouco mais de água.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29431-almondegas-ao-molho-de-vinho-tinto.html>