

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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