

PETISCO DE ALMÔNDEGAS AO MOLHO DE VINHO E GENGIBRE

INGREDIENTES

ALMÔNDEGAS:

Almôndegas: 1 kg de miolo de acém moído duas vezes

1 tablete de caldo de carne dissolvido em 1 colher de água morna

sal a gosto

MOLHO:

Molho: 1 e 1/2 cebola em cubinhos

3 dentes de alho picadinhos

4 tomates grandes picados em cubinhos, sem sementes

2 ramos de manjerição fresco

2 colheres rasas de colorau

300 ml de vinho tinto de boa procedência

3 colheres rasas de gengibre ralado

25 ml de molho shoyu ou a gosto

1 colher de café de açúcar

água fervente o quanto baste

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a carne moída com o sal e o caldo de carne.

Use a carne para moldar as almôndegas com cuidado para que não se desmanchem.

Em uma panela grande frite a cebola, o alho, o colorau e, por último, acrescente os tomates.

Coloque uma pitada de sal e, pelo menos, 1/2 xícara de água quente.

Coloque as almôndegas para cozinhar no molho e vire-as na metade do cozimento.

Na medida em que a água do molho vai evaporando, acrescente um pouco mais de água quente.

As almôndegas não devem ficar totalmente cozidas.

Ao término deste preparo reserve-as enquanto finaliza o molho.

Acrescente à ele o manjerição, o gengibre, o vinho, o açúcar e o shoyu, corrija o sal e deixe apurar por uns 8 minutos.

Se necessário acrescente um pouco mais de água fervente.

Passado o tempo necessário, retire os ramos de manjerição com a ajuda de uma escumadeira.

O molho poderá ser batido em liquidificador, ou com ajuda do mixer, de acordo com o gosto de cada um.

Por último volte as almôndegas para o molho por breves minutos, somente para que elas incorporem a cor escura e terminem o cozimento.

O vinho deixará a carne ainda mais macia.

Sirva com pães ou torradinhas na forma de petisco ou acompanhando uma boa massa fresca.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30171-petisco-de-almondegas-ao-molho-de-vinho-e-gengibre.html>