

ALMÔNDEGA SEM OVO

INGREDIENTES

Almôndegas:

500 g de carne moída

1 pitada de cominho

sal

cebolinha

coentro

1 tablete de caldo sabor picanha ou legumes

3 colheres de farinha de rosca

2 colheres de farinha de trigo

alho

óleo

Molho:

alho

cebola

1 colher de azeite de oliva

1 lata de molho de tomate

1 colher de mostarda

3 colheres de catchup

MODO DE PREPARO

Para as almôndegas:

Misture todos os ingredientes em uma tigela e deixe descansar por 1 hora.

Confira se a farinha de rosca foi suficiente para dar liga fazendo bolinhas e verificando se elas se desmancham facilmente. Se o ponto da liga estiver certo continue fazendo as bolinhas com tamanhos equivalentes até acabar a carne ou quantas forem necessárias.

Molho:

Em uma panela refogue o alho e a cebola junto com o azeite, deixe dourar.

Acrescente o molho de tomate, o catchup e a mostarda e misture bem. Deixe ferver um pouco e adicione as almôndegas para que cozinhem. Se quiser, pode acrescentar um pouco de cebolinha e coentro para dar aquele cheirinho e está pronto!

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31354-almondega-sem-ovo.html>