

# ALMÔNDEGAS COM BACON

## INGREDIENTES

### ALMÔNDEGAS:

Almôndegas:  
2 kg de carne moída  
4 cebolas raladas  
1 cabeça de alho  
1 molho de coentro picado  
200 g de bacon batido no liquidificador  
300 g de linguiça calabresa batida no liquidificador  
4 pães  
500 ml de leite  
5 ovos  
4 colheres de farinha de trigo  
sal a gosto  
pimenta-do-reino a gosto  
cominho a gosto  
1 litro de óleo

### MOLHO:

Molho:  
1 sachê de extrato de tomate  
1 cabeça de alho  
2 cebolas picadinhas  
1 molho de coentro  
1 molho de salsinha  
3 colheres de margarina  
700 ml de água

## MODO DE PREPARO

### MOLHO:

Molho: Em uma panela comprida coloque as 3 colheres de margarina, doure o óleo, a cebola e coloque o extrato de tomate. Acrescente 700 ml de água.

Deixe ferver de modo que o molho fique com uma consistência nem muito espessa nem muito rala.

Apague o fogo e deixe descansar.

### ALMÔNDEGA:

Almôndega:Coloque os pães no leite para repousar e deixe lá por uns minutos.Em uma vasilha grande coloque a carne moída, a cebola ralada, o bacon, a linguiça calabresa, os 5 ovos inteiros, o coentro, o cominho e a pimenta-do-reino.Retire os pães do leite, tirando o excesso de leite e junte na massa.

Vá misturando tudo com o garfo e quando estiver bem misturado sera necessário mexer com as mãos.

Após a massa estar bem homogênea deixe descansar por 20 minutos.Após esse tempo enrole as almôndegas em bolinhas médias.Frite as almôndegas em óleo suficiente para cobrir as bolinhas, lembrando de deixar o óleo esquentar bem.

Coloque as bolinhas de almôndegas no molho de tomate e deixe cozinhar por 10 minutos.

Sirva com macarrão ou arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31995-almondegas-com-bacon.html>