

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 será 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>