

# ALMÔNDEGAS DE CARNE MOÍDA AO MOLHO NO MICRO-ONDAS

## INGREDIENTES

500 g de carne moída magra  
molho de tomate  
molho de pimenta  
sal a gosto  
pimenta-do-reino com cominho  
1/2 pimentão médio ralado  
1 cebola pequena ralada  
3 dentes de alho pilado  
1 molho de cebolinha picada  
1 colher sopa de margarina  
1 ovo inteiro

## MODO DE PREPARO

Tempere a carne com pimentão, cebola, alho, pimenta-do-reino com cominho, cebolinha e sal a gosto.

Coloque o ovo inteiro e misture tudo.

Reserve por 30 minutos para apurar o sabor dos temperos.

Unte um refratário de vidro com margarina.

Forme as almôndegas e coloque no refratário.

Leve as ao micro-ondas por 5 minutos em potência alta.

Retire e escorra a gordura que solta da carne.

Coloque por mais 5 minutos no micro-ondas e retire.

Misture ao molho de tomate gotas de molho de pimenta a gosto. Regue as almôndegas em abundância.

Coloque no micro-ondas por mais 5 minutos.

Estão prontas para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33622-almondegas-de-carne-moida-ao-molho-no-micro-ondas.html>