

ALMÔNDEGAS SIMPLES

INGREDIENTES

ALMÔNDEGAS:

Almôndegas: 300 g de carne moída (pode ser de 2ª)

1 ovo

1 pão ou 10 colheres de sopa de farinha de rosca

2 dentes de alho descascados e amassados

Tempero a gosto

Sal a gosto

MOLHO:

Molho: 6 colheres de sopa de molho de tomate pronto

azeite

1 tablete de caldo de carne

orégano

sal a gosto

tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro coloque o pão no forno caso não tenha farinha de rosca. Espere torrar um pouco esfarele e peneire, reserve.

Misture a carne, o ovo, 4 colheres da farinha de rosca, sal, tempero, alho e forme uma massa homogênea. Faça bolinhas e reserve.

Coloque num prato a farinha de rosca restante e passe as almôndegas pela farinha.

Numa panela coloque os ingredientes do molho para ir apurando, em outra panela com óleo, coloque as almôndegas e só deixe as bolinhas selarem na gordura. Depois coloque as almôndegas na panela do molho e deixe ferver até estar cozida a carne.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33635-almondegas-simples.html>