

ESPAGUETE AO SUGO COM ALMÔNDEGAS DE SIRI

INGREDIENTES

ALMÔNDEGAS:

Almôndegas: 300 g de carne de siri limpa, escaldada e espremida
200 g de ricota fresca passada pela peneira
1 batata média cozida e espremida ainda quente
1 colher das de sopa de farinha de trigo
2 fatias de pão de forma sem casca e embebido em 1/4 de xícara das de chá de leite
1 ovo grande ou 2 pequenos
1 colher das de sopa de azeitonas verdes bem picadas
1 colher das de sopa de queijo parmesão ralado fino
4 colheres das de sopa de salsinha fresca bem picada
Sal, pimenta do reino branca, pimenta vermelha e noz-moscada ralada a gosto

MOLHO BAIANO COM ALMÔNDEGAS:

Molho baiano com almôndegas: 1 colher das de sopa de azeite
1 colher das de sopa de azeite de dendê
2 dentes de alho amassados
1 xícara das de chá de cebola cortada em cubos bem pequenos
2 colheres das de sopa de pimentão vermelho cortado em cubos bem pequenos
2 colheres das de sopa de pimentão verde cortado em cubos bem pequenos
750 g de tomates sem a pele e sem sementes cortado em cubos médios
1 colher das de sopa de extrato de tomate
1 envelope de caldo de legumes em pó 0% de gordura
100 ml de leite de coco light
2 colheres das de sopa de coentro fresco bem picado
Sal, pimenta e temperos a gosto

PARA SERVIR:

Para servir: 50 g de queijo tipo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

ALMÔNDEGAS:

Almôndegas: Em uma vasilha grande coloque todos os ingredientes e amasse com as mãos até obter uma mistura homogênea. Prove o tempero acrescentando mais se necessário, modele em pequenas bolinhas e reserve.

MOLHO BAIANO:

Molho baiano: Em uma panela média aqueça os azeites e refogue o alho e a cebola. Junte os pimentões, os tomates picados, o extrato, o caldo de legumes e cozinhe em fogo lento até obter um molho levemente encorpado.

Acrescente o leite de coco, o coentro e tempere a gosto. Deixe ferver por mais alguns minutos e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Volte o molho baiano ao fogo e deixe levantar fervura. Coloque as bolinhas de almôndegas e cozinhe por aproximadamente 10 minutos ou até que as almôndegas estejam bem cozidas.

Coloque o molho sobre a massa e finalize com queijo ralado.

Sirva bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33939-espagete-ao-sugo-com-almondegas-de-siri.html>