

ALMÔNDEGA LIGHT

INGREDIENTES

ALMÔNDEGA:

Almôndega: 700 g de carne moída (eu uso o patinho moído na hora)

1 cebola pequena picadinha (ou ralada pra quem preferir)

1/2 pacote de creme de cebola

1 sachê de Sazón Vermelho

1 ovo

1 xícara de farinha de rosca

queijo para rechear (uso provolone em cubinhos pequenos para não vazar de dentro da bolinha)

Sal a gosto

MOLHO:

Molho: 4 colheres de azeite

1 cebola pequena bem picadinha

3 dentes de alho amassado com uma colher de chá de sal

1 colher de sobremesa de corante (coloral)

1 sachê de Sazón vermelho

2 tomates grandes maduros (picados)

1 colher de sobremesa de açúcar

1 xícara de molho de tomate (uso o pomarola tradicional)

1 xícara de água

sal a gosto

MODO DE PREPARO

ALMÔNDEGA:

Almôndega: Misture todos os ingredientes, menos o sal.

Amasse bem até dar uma liga que possa formar bolinhas.

Prove o sal.

Faça as bolinhas médias e coloque um quadradinho de queijo com cuidado pra não vazar. Coloque em uma assadeira untada com pouquíssimo óleo, leve pra assar em forno preaquecido em temperatura máxima, caso seu forno seja a gás, se for elétrico que tem maior temperatura, coloque só até 300°C.

Deixe assar por uns 20 minutos ou até ficar sequinho.

No meu forno que é elétrico, eu ponho a 300°C e não junta água, caso no seu junte, não tem problema, é só deixar secar, mas coloque na temperatura mais alta).

Enquanto isso faça o molho.

MOLHO:

Molho: Frite a cebola no azeite, acrescente o alho e deixe mais um pouquinho, sem queimar.

Logo depois coloque o corante, misture e ponha o tomate picadinho.

Acrescente o sazón e misture bem.

Deixe cozinhar e vá mexendo, quando o tomate estiver mais cozido acrescente o molho pronto, o açúcar e a água deixe ferver um pouco, prove o sal, caso precise acrescente mais um pouco a seu gosto. Agora pode acrescentar as almôndegas e deixe ferver por mais 2 minutinhos.

Pronto!

A dica é servir com purê de batata baroa (ou mandioquinha)!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35362-almondega-light.html>