

ALMÔNDEGA FÁCIL E GOSTOSA

INGREDIENTES

500 g carne moída

1/2 tomate picado

1/2 cebola picada

1 colher sopa de vinagre

3 colheres sopa de farinha de trigo

2 ovos

alho, sal e pimenta-do-reino a gosto

molho de tomate

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misturar todos os ingredientes, menos o molho.

Preparar o molho de tomate na panela, pode ser molho pronto.

Untar as mãos com margarina e enrolar as bolinhas de carne, jogue-as na panela com o molho quente.

Deixe cozinhar em fogo baixo por 15 minutos, mexendo sempre e observando se não gruda nada no fundo da panela.

Depois de prontas, as pelotas irão apresentar uma cor avermelhada por dentro, aparentando estarem cruas, mas é só pelo molho de tomate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37520-almondega-facil-e-gostosa.html>