

# ALMÔNDEGAS AO MOLHO DE TOMATE CREMOSO

## INGREDIENTES

### ALMÔNDEGAS:

Almôndegas:500 g de carne de primeira moída

1/2 cebola ralada

1/2 maço de cebolinha e salsinha picada

130 g de bacon moído

1/2 xícara de chá de água

1 xícara de chá de farinha de trigo

1 ovo

1 colher de café de tempero completo alho e sal Áurea

1 colher de café de tempero completo com pimenta Áurea

1 colher de sopa de mostarda Áurea

1 colher de sopa de ketchup Áurea

1 colher de sopa de molho de pimenta Áurea

óleo para fritar

### MOLHO CREMOSO DE TOMATE:

Molho cremoso de tomate:1/2 cebola de cabeça picada

1/2 maço de cebolinha e salsinha picada

fio de óleo

3 tomates sem semente

2 colheres de café de tempero completo alho e sal Áurea

1 pote de 190 g de extrato de tomate Áurea

200 g de creme de leite

100 g de mussarela Áurea

## MODO DE PREPARO

### ALMÔNDEGAS:

Almôndegas:Em uma travessa coloque a carne moída, a cebola, a cebolinha e a salsinha, o bacon e misture.

Coloque o ovo, a água, o tempero completo alho e sal Áurea, o tempero completo com pimenta Áurea, a mostarda Áurea, o ketchup Áurea, e o molho de pimenta Áurea.

Acrecente o trigo e misture bem até formar uma massa.

Faça bolinhas e frite as almôndegas em óleo quente e reserve.

#### MOLHO CREMOSO DE TOMATE:

Molho cremoso de tomate: Em uma panela coloque um fio de óleo, despeje a cebola e leve para refogar.

Quando a cebola estiver transparente adicione o tomate picado sem sementes, coloque o tempero completo alho e sal Áurea e deixe cozinhando até desmanchar o tomate.

Vá colocando água para não deixar queimar.

Depois que o tomate estiver bem desmanchado coloque o extrato de tomate Áurea, deixe apurar até o molho ficar bem cremoso.

Adicione a cebolinha e a salsinha, desligue o fogo e acrecente o creme de leite, acerte o sal e despeje sobre as almôndegas, polvilhe a mussarela ralada e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/37918-almondegas-ao-molho-de-tomate-cremoso.html>