

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.

Acrescente 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 acrescente o creme de leite, acerte o sal e despeje sobre as almôndegas, polvilhe a mussarela ralada e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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