

ALMÔNDEGAS AO MOLHO PRÁTICO E RÁPIDO

INGREDIENTES

- 1/2 kg de carne moída
- 1 ovo
- 1/2 xícara de cebola picadas em cubinhos
- 2 dentes de alho picado
- 1/2 xícara de salsinha picada
- 1 pão francês amanhecido e molhado com 1/2 copo de leite
- 1 pitada de pimenta do reino
- sal a gosto
- 1 colher de café de colorau
- 2 colheres de farinha de trigo
- 2 colheres de azeite ou óleo
- 1 lata e 1/2 de molho de tomate pronto
- 2 xícaras de água

MODO DE PREPARO

Tempere a carne moída com todos os ingredientes, menos o molho de tomate e a água, misture bem os ingredientes.

Em uma panela aqueça o molho de tomate e a água deixe ferver.

Faça as bolinhas de carne acrescentado ao molho.

Deixe cozinhar até as almôndegas estarem cozidas e o molho grosso.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42741-almondegas-ao-molho-pratico-e-rapido.html>