ALMÔNDEGAS AO MOLHO SUGO

INGREDIENTES

PARA AS ALMÔNDEGAS:

Para as almôndegas:800g de carne moída

2 ovos

1 colher de chá de farinha de castanha

1 cebola média ralada

1 colher de sopa de azeite

Pimenta do reino preta

Sal

PARA O MOLHO:

Para o molho:6 tomates médios

3/4 de um pimentão pequeno

1 e 1/2 cebola inteira

6 dentes de alho

9 colheres de sopa de manjericão fresco

1 e 1/2 colher de chá de manjerona seca

1 e 1/2 colher de chá de manjericão seco

2 collher de chá de óleo de canola

3/4 de xícara de água

Sal

Pimenta do reino preta

MODO DE PREPARO

Para fazer as almôndegas, misture todos os ingredientes com a mão. Para quem tem dificuldade com a quantidade de sal, eu coloquei aproximadamente uma colher de chá.

Faça 30 bolinhas. Arrume com cuidado em uma tábua, já que ela serão mais delicadas uma vez que não leva farinha de trigo.

Para o molho, bata no liquidificador: os tomates, o pimentão, a cebola, o alho e a água.

Em uma panela grande, esquente o óleo. Despeje o molho batido. Deixe ferver um pouco.

Acrescente os temperos. Mexa. Salpique um pouco de sal e mexa de novo. Diminui o fogo até que fique baixo.

Coloque as almôndegas com cuidado no molho. Não mexa até que cozinhem. Depois, pode mexer, mas ainda com

delicadeza.

Prove o molho. Regule o sal. Pode acrescentar um pouquinho mais de pimenta do reino.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44345-almondegas-ao-molho-sugo.html