MINIALMÔNDEGAS

INGREDIENTES

ALMÔNDEGAS:

Almôndegas:1/2 kg de carne moída

1 cebola pequena picada

1 xícara (chá) de aveia em flocos

1 tablete de caldo de picanha

MOLHO:

Molho:1/2 colher (sopa) de óleo

1 cebola pequena picada

1 caixa de polpa de tomate (520 g)

1 colher (chá) de sal

1 colher (chá) de açúcar

1 colher (chá) de orégano

MODO DE PREPARO

ALMÔNDEGAS:

Almôndegas:Em uma tigela, misture bem a carne moída com a cebola, a aveia e o caldo de picanha dissolvido em meia xícara (chá) de água fervente, até ficar homogêneo.

Modele as minialmôndegas e reserve.

MOLHO:

Molho:Em uma panela, aqueça o óleo e refogue a cebola.

Junte a polpa de tomate, uma xícara (chá) de água fervente, o sal e o açúcar.

Junte as almôndegas e cozinhe por 15 minutos. Sirva.

Se desejar decore com queijo ralado e manjericão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46635-minialmondegas.html