ALMÔNDEGAS DE SALSICHA

INGREDIENTES

MOLHO DE TOMATE:

Molho de tomate:2 colheres (sopa) de azeite

1 cebola picada

1 colher (chá) de alho picado

3 tomates sem sementes picados

1 xícara (chá) de molho de tomate

1 xícara (chá) de caldo de carne ou 1 tablete de carne dissolvido em 1 xícara (chá) de água

Sal e pimenta-do-reino a gosto

¼ xícara (chá) de cheiro verde picadinho

MODO DE PREPARO

MOLHO DE TOMATE:

Molho de tomate:Numa panela, coloque o azeite, a cebola picada e alho picado e leve ao fogo médio até a cebola murchar. Adicione os tomates sem sementes picados, molho de tomate, caldo de carne, sal e pimenta do reino a gosto. Misture, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 5 minutos. Desligue o fogo, adicione ¼ xícara (chá) de cheiro verde picadinho e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49034-almondegas-de-salsicha.html