ALMÔNDEGA COM TRIGO PARA QUIBE

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:1 lata de molho de tomate pronto

2 folhas de louro

1 colher de sobremesa de alho picado

1 cebola picadinha

Sal

8 colheres de sopa de azeite

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Em uma panela coloque o azeite, refogue o alho e a cebola, junte o louro e a lata de molho de tomate.

Tempere com sal e deixe ferver para reduzir o molho.

ALMÔNDEGAS:

Almôndegas:Misture todos os ingredientes até conseguir, uma massa bem homogênea. Passe azeite nas mãos e faça bolinhas.

Passe cada bolinha na farinha, e frite em óleo quente para selar as almôndegas. Quando estiverem fritas tire-as do óleo e passe para cozinhar no molho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49694-almondega-com-trigo-para-quibe.html