

# ALMÔNDEGAS DE CASA

## INGREDIENTES

500 g de carne moída  
2 cebolas picadas  
1 pimentão picado  
1 ovo  
1 xícara de farinha de trigo sem fermento  
100 g de pimentinha  
cheiro verde a gosto  
2 dentes de alho  
1 colher de chá de cominho  
1 colher de chá de colorau  
500 ml de extrato de tomate  
250 ml de água

## MODO DE PREPARO

### ALMÔNDEGAS:

Almôndegas: Coloque em um recipiente a carne moída, 1 cebola picada, 5 pimentinhas picadas, 1 ovo, 1 colher de chá de cominho, 1 colher de chá de colorau, 1 xícara de farinha de trigo, 2 dentes de alho bem amassado e cheiro verde a gosto.

Misture bem os ingredientes até soltar das mãos, é o ponto de enrolar as almondegas.

### MOLHO:

Molho: Coloque em uma panela 1 cebola picada, 1 pimentão picado, cheiro verde a gosto, 500 ml de extrato de tomate e 250 ml de água.

Leve ao fogo, espere ferver mexendo sempre.

Coloque as almôndegas (o molho precisa cobrir as almôndegas) tampe a panela por 25 minutos, é o tempo de cozinhar as almôndegas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51640-almondegas-de-casa.html>