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 aguá

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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