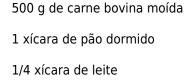
# ESPAGUETE COM ALMÔNDEGAS DE PÃO

## **INGREDIENTES**



1/2 cebola pequena picada

1 dente de alho

1 pacote de queijo ralado (100g)

1/2 xícara de salsa picada

Sal e pimenta a gosto

1 tomate picado

1/2 xícara de extrato de tomate

1 colher de manjericão picado

sal a gosto

1 pacote de espaguete n° 5 a 8

## MODO DE PREPARO

### **ALMÖNDEGAS**

Almôndegas: Molhe o pão no leite até fazer uma massa, não precisa ser homogênea.

Misture com a carne moída, o queijo ralado, a salsa, a cebola e o alho picados bem pequenos, sal e pimenta-doreino ao seu gosto.

Pode regar com um fio de azeite de oliva. Faça bolinhas com as mãos. Em uma panela untada com azeite refogue as bolinhas tomando cuidado para não desmanchar, o refogado é só para selar.

Junte o extrato de tomate, os tomates picados e os temperos com 1/2 xícara de água e terminando de cozinhar as almôndegas no molho.

### **MACARRÃO:**

Macarrão:Cozinhe o espaguete com uma pitada de sal e um fio de óleo. Cozinhe em cerca de 7 minutos dependendo do diâmetro da massa. Sucesso garantido!

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55572-espaguete-com-almondegas-de-pao.html