

ESPAGUETE COM ALMÔNDEGAS DE PÃO

INGREDIENTES

500 g de carne bovina moída
1 xícara de pão dormido
1/4 xícara de leite
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 manjeriço picado
sal a gosto
1 pacote de espaguete nº 5 a 8

MODO DE PREPARO

ALMÔNDEGAS:

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-do-reino 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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