

MACARRÃO COM MINI ALMONDEGAS

INGREDIENTES

PARA AS ALMÔNDEGAS:

Para as almôndegas: 1 pão francês picadinho

1 kg carne moída

Salsinha e cebolinha a gosto

1/2 cebola picadinha

1 sazón vermelho

Sal a gosto

Leite

Óleo para fritar

MOLHO:

Molho: 1 lata de elefante grande (340 g)

1/2 cebola picadinha

salsinha cebolinha a gosto

sal

açúcar

óleo ou azeite

MODO DE PREPARO

Primeiro coloque o molho para ferver.

Frite a cebola, coloque o molho, salsinha, cebolinha, 1 pitada de açúcar e acerte o sal (não coloque muito porque nas almôndegas também vai sal).

Deixe o molho cozinhando.

Cozinhe o macarrão com água, depois que ferver a água coloque sal (não coloque óleo na água pois dificulta a penetração do molho e do sabor).

Deixe escorrer toda a água.

Reserve.

Coloque a carne moída em uma tigela, junte os outros ingredientes, coloque só um pouquinho de leite, umas 2 colheres de sopa.

Amasse com as mãos e faça minialmôndegas.

Aqueça uma panela com óleo e frite as almôndegas.

Quando tirá-las jogue no molho que estava fervendo.

Cozinhe o molho por mais 10 minutos e jogue em cima do macarrão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55847-macarrao-com-mini-almondegas.html>