

ALMÔNDEGAS RÁPIDO E FÁCIL

INGREDIENTES

- 500 g de carne moída (de sua preferência)
- 1 pacote de extrato de tomate tipo bolonhesa
- 1 cebola pequena
- 1 tomate sem semente pequeno
- 2 sachês de tempero pronto sabor bacon
- 1 ovo médio
- 2 colheres (sopa) de trigo
- sal a gosto
- pimenta-do-reino a gosto
- tempero baiano a gosto
- 1 sachê de tempero pronto sabor legumes

MODO DE PREPARO

Em uma panela, misture a carne moída, o ovo, o tempero de bacon, o trigo, o sal e a pimenta

Deixe descansar por 5 minutos

Em uma panela funda, coloque a cebola, o tomate, um fio de óleo e o tempero de legumes e deixe dourar em fogo baixo

Quando a cebola começar a dourar, coloque as almôndegas e deixe dourar (sempre em fogo baixo)

Depois acrescente o extrato de tomate e sal se precisar

Misture tudo e coloque duas medidas de água (eu usei a mesma medida da embalagem de extrato de tomate)

Deixe cozinhar até que o molho fique grosso ou a seu gosto

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitafacilrapida.com.br/receita/12662-almوندهgas-rapido-e-facil.html>