



RECEITAS DA FIA

Almôndega ao molho de tomate

www.receitasdafia.com/receitas/almوندهga-ao-molho-de-tomate

Aprenda a fazer essa deliciosa almôndega que você pode preparar muito rápido.

Almôndega ao molho de tomate

 20 min

 45 unidades

Ingredientes

ALMÔNDEGA

- 500g de carne moída (coxão mole)
- 2 ovos
- 3 colheres (sopa) de farinha de rosca
- 1/2 cebola picada
- sal e pimenta a gosto

MOLHO

- 1/2 cebola picada
- 1/2 alho picado
- 3 colheres (sopa) óleo
- 1 lata de molho de tomate
- 1/2 lata de água
- 1 cubo de caldo de galinha
- 1 pitada de açúcar
- sal, pimenta, salsinha a gosto

Modo de Preparo

ALMÔNDEGAS

- Junte todos os ingredientes em uma vasilha e misture bem.
- Pegue uma colher de sobremesa como medida e faça as bolinhas (rende em torno de umas 45 unidades).
- Esquente uma panela com 2 a 3 dedos de óleo e frite as almôndegas até que fiquem levemente douradas (dentro poderá ficar crú, pois elas terminarão de cozinhar junto ao molho de tomate e ficarão mais suculentas).
- Reserve-as.

MOLHO

- Refogue a cebola e o alho no óleo.
- Junte o molho de tomate, a água, o caldo de galinha, os temperos a gosto e deixe ferventar em fogo médio.
- Assim que o molho começar a borbulhar, junte as almôndegas (coloque também o caldinho que elas devem ter soltado no recipiente em que ficaram reservadas), tampe a panela e deixe em fogo baixo/médio por mais 5 minutos.
- Coloque em um prato, decore com salsinha desidratada e bom apetite!