



RECEITAS DA FIA

Almôndegas com leite de coco

www.receitasdafia.com/receitas/almondegas-com-leite-de-coco

Descubra o prazer de um prato que combina a familiaridade reconfortante com um toque de exotismo, oferecendo uma experiência gastronômica memorável. **Almôndegas com leite de coco**

 40 min

 4 porções

Ingredientes

ALMÔNDEGAS

- 1 xícara (chá) de miolo de pão
- 1/2 xícara (chá) de leite quente
- 1/2 kg de carne moída da sua preferência
- 1 fatia de bacon picada bem miúdo
- 1 colher (chá) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de salsa picada
- 1 ovo
- Sal e pimenta-do-reino
- Farinha de trigo
- Óleo para fritar

MOLHO

- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 cebola picada
- 5 tomates sem pele nem sementes, picados
- Sal e pimenta-do-reino
- 1 xícara (chá) de água
- 1/2 vidro pequeno de leite de coco

Modo de Preparo

ALMÔNDEGAS

1. Amoleça o pão no leite e junte os demais ingredientes, até formar uma massa homogênea.
2. Enrole as almôndegas, passe na farinha de trigo e frite em óleo quente.
3. Quando as almôndegas começarem a dourar, retire e reserve.

MOLHO

1. Aqueça o óleo e doure a cebola.
2. Junte o tomate, sal e pimenta-do-reino.
3. A seguir, adicione a água e o leite de coco e cozinhe por alguns minutos.
4. Coloque as almôndegas no molho e deixe que cozinhem por cerca de 15 minutos.
5. Sirva com arroz branco.