



Almôndegas Fáceis

www.receitasdafia.com/receitas/almondegas-faceis

Explore a arte de criar almôndegas rápidas e saborosas, um gesto que preenche a cozinha com aroma acolhedor e transforma cada mordida em uma experiência de puro prazer. Almôndegas Fáceis

 35 min  10 porções

Ingredientes

- Meio quilo de [carne moída](#)
- 1 [ovo](#)
- 1/2 colher de sopa de Tempero Completo para carne
- 2 colheres de sopa de [farinha de trigo](#)
- 1 ½ xícara de chá de [molho de tomate](#)

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, coloque a carne moída, o tempero, o ovo e a farinha de trigo.
2. Misture bem todos os ingredientes até obter uma massa homogênea.
3. Com as mãos levemente umedecidas, molde as almôndegas no formato desejado.
4. Disponha as almôndegas em um refratário adequado para micro-ondas.
5. Leve o refratário com as almôndegas ao micro-ondas e cozinhe em potência alta por aproximadamente 6 minutos.
6. Retire o refratário do micro-ondas, adicione o molho de tomate sobre as almôndegas e cubra com uma tampa.
7. Retorne o refratário ao micro-ondas e deixe por mais 1 minuto para aquecer bem o molho.
8. Pronto! Agora é só servir as deliciosas almôndegas de carne moída e aproveitar essa receita rápida e saborosa. Bom apetite!

www.receitasdafia.com