



Espaguete com Almôndegas Divertido

www.receitasdafia.com/receitas/espaguete-com-almôndegas

Essa receita é uma prévia para o dia das crianças, é uma refeição para deixar muito mais divertido o almoço das nossas crianças nesse domingo especial, todos vão adorar!

 60 min

 5 porções

Ingredientes

ALMÔNDEGAS

- 400g de [espaguete](#) cozido al dente
- 300g de [patinho moído](#) 2 vezes
- 3 colheres (sopa) de [farinha de pão](#)
- 2 dentes de [alho](#) triturados
- 2 colheres (sopa) de [salsa](#) picadinha
- Sal e [noz-moscada](#)
- 1 [ovo](#)
- 1/2 [cebola](#) pequena em cubinhos
- Para enfeitar: queijo, cravo, cenoura, manjerição ou salsa.

MOLHO

- 2 colheres (sopa) de [azeite de oliva](#)
- 1/2 cebola pequena em cubinhos
- 1 dente de alho triturado
- 1 kg de [tomate](#) maduro sem pele picadinho
- 1 xícara (chá) de [molho de tomate](#)
- 1/2 xícara (chá) de água
- sal

Modo de Preparo

ALMÔNDEGAS

1. Misture bem todos os ingredientes até obter uma massa com liga.
2. Reserve na geladeira por no mínimo 1 hora.

MOLHO

1. Aqueça o azeite e doure a cebola e o alho. Junte o tomate, o molho de tomate e a água e deixe ferver por uns 7 minutos.
2. Ajuste o sal e reserve para cozinhar as almôndegas.

MODELAGEM

1. Com pequenas porções de carne molde bolinhas e junte-as ao molho.
2. Deixe cozinhar em fogo médio até o ponto desejado. Se necessário, junte água para ajustar a consistência.
3. Faça ninhos com o macarrão e coloque por cima.
4. Enfeite as almôndegas com bolinhas de queijo para os olhos e prenda com cravos.
5. Pedacos de cebola para as sobrancelhas.
6. Pedacos de cenoura para o bico e mangericão ou salsa crespa para os cabelos.