Espaguete com Almôndegas Divertido

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

Essa receita é uma prévia para o dias 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, manjericão 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. Pedaços de cebola para as sobrancelhas.
6. Pedaços de cenoura para o bico e mangericão ou salsa crespa para os cabelos.