

Almôndegas ao molho de erva doce

por Receitas e Mais

Rendimento:

5 pessoas.

Ingredientes:

- 500g de carne moída;

- 2 dentes de alho;

- 1 cebola média picada;

- 1 ovo;

- 1 colher (chá) de casca de laranja ralada;

- Sal a gosto;

Almôndegas ao molho de erva doce

por Receitas e Mais

- 1/4 xícara (chá) de farinha de trigo;
- 1 colher (chá) de semente de erva-doce.

Modo de preparo:

Bata no liquidificador o alho, a cebola, o ovo, a casca de laranja, a farinha de trigo e a carne. Tempere com sal. Faça as almôndegas e reserve. Numa panela média, ferva a água com a erva-doce. Adicione aos poucos as almôndegas e cozinhe até ficarem firmes e opacas. Retire com uma espumadeira e reserve numa travessa. Numa panela, junte todos os ingredientes do molho, menos a farinha de trigo. Refogue, mexendo até o tomate ficar macio. Polvilhe com farinha de trigo e cozinhe um pouco. Retire do fogo e bata no liquidificador. Coloque novamente na panela e mexa com colher de pau até o molho engrossar. Junte as almôndegas e deixe aquecer. Transfira para uma travessa e polvilhe com cebolinha verde.

Fonte: Fritz e Frida.