

Almôndegas

por Receitas e Mais

Ingredientes:

- 500 g de carne moída;
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva (30 ml);
- 1 xícara de cebola bem picada (60 g);
- 1 ovo;
- 150 g de farinha de rosca;
- Sal a gosto;
- Pimenta-do-reino a gosto;
- 395 g de molho de tomate;

Modo de Preparo:

Misture a carne com o ovo, a cebola, o sal, um pouco de azeite de oliva (ou óleo) e a pimenta. Adicione a farinha até dar o ponto de enrolar as almôndegas. Faça pequenas bolinhas. Em uma panela com um pouco de azeite, frite as almôndegas selando-as em fogo alto. Retire as almôndegas e reserve. Em outra panela aqueça o molho de tomate em fogo baixo. Na

Almôndegas

por Receitas e Mais

mesma panela da almôndega, elimine o excesso de azeite e coloque o molho de tomate, colocando as almôndegas para cozinhar por alguns minutos. Em cerca de 15 minutos as almôndegas estarão totalmente cozidas e o prato estará pronto.

Fonte: <http://www.tudogostoso.com.br/>