

ALMÔNDEGAS DE CARNE

INGREDIENTES

500 g de carne moída

1/2 caixa de creme de leite

molho de tomate a gosto

1 cebola

1 tomate

coentro e cebolinha a gosto

1 dente de alho

corante a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a carne moída com sal, pimenta

Em seguida corte a cebola, tomate e o coentro, cebolinha

Em uma panela coloque metade dos legumes e a outra metade misture com a carne moída

Misture bem a carne e faça as bolinhas de tamanho médio

Com os legumes já na panela, adicione o corante e a fogo médio mexa bem

Adicione um pouco de molho de tomate (a quantidade é o suficiente para que fique com um molho suculento)

Quando ferver, despeje as bolinhas de carne moída e mexa com cuidado para não desfazer as bolas

Quando estiver apenas o molho, prove para ver se está bom de sal

Adicione o creme e leite e deixe ferver uns 3 minutos

Por fim, adicione o coentro e cebolinha picados

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11817-almondegas-de-carne.html>