

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>