

ALMÔNDEGAS CREMOSAS DE 10 MINUTOS, FÁCEIS E DELICIOSAS!

INGREDIENTES

Almôndega:

500g de carne moída (coxão mole)

2 ovos

3 colheres (sopa) de farinha de rosca

1/2 cebola picada

sal e pimenta a gosto

Molho:

1/2 cebola picada

1/2 alho picado

3 colheres (sopa) óleo

1 lata de molho de tomate

1/2 lata de água

1 cubo de caldo de galinha

1 pitada de açúcar

sal, pimenta, salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Almôndegas:

Junte todos os ingredientes em uma vasilha e misture bem.

Pegue uma colher de sobremesa como medida e faça as bolinhas (rende em torno de umas 45 unidades).

Esquente uma panela com 2 a 3 dedos de óleo e frite as almôndegas até que fiquem levemente douradas (dentro poderá ficar crú, pois elas terminarão de cozinhar junto ao molho de tomate e ficarão mais suculentas).

Reserve-as.

Molho:

Refogue a cebola e o alho no óleo.

Junte o molho de tomate, a água, o caldo de galinha, os temperos a gosto e deixe ferver em fogo médio.

Assim que o molho começar a borbulhar, junte as almôndegas (coloque também o caldinho que elas devem ter soltado no recipiente em que ficaram reservadas), tampe a panela e deixe em fogo baixo/médio por mais 5 minutos.

Coloque em um prato, decore com salsinha desidratada e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13517-almondegas-cremosas-de-10-minutos-faceis-e-deliciosas.html>