

Almôndegas.



Ingredientes: 500 grama de carne picada
2 colher de sopa de azeite
1 chávena de cebola picada
1 unidade de ovo
150 grama de farinha de rosca
0 totaste de sal
0 totaste de pimenta-do-reino
395 grama de molho de tomate

Instruções de preparação:

Misture a carne com o ovo, a cebola, o sal, um pouco de azeite (ou óleo) e a pimenta. Junte a farinha até obter o ponto de enrolar as almôndegas. Faça pequenas bolinhas. Numa frigideira com um pouco de azeite, frite as almôndegas. Retire-as e reserve. Numa outra panela aqueça o molho de tomate em lume baixo. Na mesma panela das 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 para servir.

Sugestões Adicionais: