

MACARRÃO AROMÁTICO COM ALMONDEGAS DE CARNE COM AVEIA

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão espaguetti

1 pacote de molho de tomate

500 g de carne moída

1 xícara de manjerição fresco

1 e 1/2 cebola bem picada

bacon picado a gosto

100 ml de caldo de legumes

sal e pimenta-do-reino a gosto

1/2 xícara de farelo de aveia

1 ovo

cheiro verde a gosto

queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira, aqueça o azeite, doure 1/2 cebola e o bacon

Junte as ervas e o caldo de legumes

Tempere com sal e pimenta e deixe cozinhar por 4 minutos no fogo brando (160

Cozinhe o macarrão em água com sal abundante e fervente

Escorra, misture no molho de bacon e reserve

Misture bem tudo com as mãos e faça bolinhas de aproximadamente 3 cm, reserve

Em uma panela com pouco azeite, frite as almôndegas em fogo alto para selar e corar

Na mesma panela após seladas as almôndegas, acrescente o molho de tomate e deixe cozinhar em fogo baixo por 10 minutos

Sirva quente, por cima do macarrão aromático e cubra com queijo ralado

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/7227-macarrao-aromatico-com-almondegas-de-carne-com-aveia.html>