

# ALMÔNDEGAS COM MASSA E MOZARELA



## CONFEÇÃO

1. Preparação:

---

2. Comece por preparar as almôndegas, descasque a cebola e o alho, deite no copo de robot e ligue 7 segundos na velocidade 12.

---

4. Junte a carne picada o ovo e o pão ralado, a cebola o alho, a salsa e os orégãos, tempere com sal e pimenta.

---

5. depois de tudo misturado faça as almôndegas e coloque na taça de cozer a vapor.

---

7. Para o molho, sem lavar o copo coloque a cebola e os alhos, programe 7 segundos velocidade 12, depois de triturado coloque o tomate pelado cortado aos cubos o vinho branco, água, o azeite e os orégãos, tempere com sal e pimenta.

---

9. Coloque a taça de cozer ao vapor no copo do robot e programe no modo cozer ao vapor 100°C durante 30 minutos.

---

11. Entretanto coza a massa.

---

13. Pré-aqueça o forno a 180°C durante 15 minutos.

---

15. Depois do robot terminar o tempo de cozedura, coloque a massa cozida num tabuleiro/pirex que possa ir ao forno, depois disponha as almôndegas por cima da massa, deite o molho de tomate por cima das almôndegas e corte o queijo mozzarella em pequenos pedaços e disponha por cima das almôndegas, por fim

## INGREDIENTES

- INGREDIENTES:
- 300 G DE MASSA FARFALE COZIDA
- 1 QUEIJO MOZZARELLA DE BÚFALA
- PARA AS ALMÔNDEGAS
- 500 G DE CARNE DE VACA PICADA
- 50G DE CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO
- 30G DE PÃO RALADO
- 1 OVO
- 1 COLHER (SOPA) DE SALSA PICADA
- 1 COLHER (SOPA) DE ORÉGÃOS SECOS
- SAL E PIMENTA Q.B
- PARA O MOLHO DE TOMATE:
- 400G DE TOMATE PELADO EM CUBOS
- 200G DE CEBOLA
- 3 DENTES DE ALHO
- 100G DE VINHO BRANCO
- 100G DE ÁGUA

- 50G DE AZEITE
- 20 FOLHAS DE MANJERICÃO
- 1 COLHER(CHÁ) DE ORÉGÃOS SECOS
- SAL E PIMENTA Q.B

coloque as folhas de manjericão por cima do preparado.

---

16. Coloque no forno durante 10 minutos no modo grill de forma a gratinar o queijo.
- 
- 

18. Bom apetite.
-