

ALMÔNDEGAS COM MOLHO DE TOMATE



INGREDIENTES

- 20 ALMÔNDEGAS DE VITELA
- 1 CEBOLA ROXA DESCASCADA E FINAMENTE PICADA
- 500 G DE TOMATE FINAMENTE PICADO
- 2 CS DE SEMENTES DE ROMÃ
- 2 CC DE VINAGRE DE CIDRA
- 2 CC DE AÇÚCAR AMARELO
- 2 CS DE MOSTARDA
- 1 CC ESPECIARIAS
- 2 CC DE ÓLEO
- SAL E PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

2. Lave e pique o tomate.

3. Descasque e pique a cebola roxa.

4. Deite o óleo na cuba.

5. Aloure as almôndegas, em duas vezes caso seja necessário. Coloque-as num dos lados do cesto de cozedura a vapor. Adicione a cebola e deixe cozinhar durante 5 minutos.

6. Adicione os restantes ingredientes. Mexa. Coloque o cesto de cozer a vapor no topo com as almôndegas.

7. Tempo de cozedura: 5 min.

8. Coloque as almôndegas no molho. Sirva.
