

# 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.  
\_\_\_\_\_