



Almôndegas com molho de tomate



Rendimento
10 porções



Tempo de preparo
00:45

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Patinho bovino (moído)	4 xícaras (chá)	800 g
Creme de Cebola AJINOMOTO®	3 colheres (sopa)	30 g
Ovo	2 unidades	100 g
Molho de tomate AJINOMOTO®	2 xícaras (chá)	400 ml
Folhas de manjericão	2 colheres (sopa)	12 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque a carne moída, o Creme de Cebola Ajinomoto® e o ovo, e misture até obter uma massa homogênea. Divida em 20 partes iguais e modele em formato de esferas.
2. Frite-as em imersão, em óleo quente, por 2 minutos, ou até dourarem. Escorra e reserve aquecido.
3. Em uma panela pequena, coloque o Molho de Tomate Ajinomoto® e leve ao fogo alto por 2 minutos, mexendo sempre, para aquecer. Retire do fogo, distribua sobre as almôndegas e decore com as folhas de manjericão. Sirva em seguida.