

# 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 manjeriço 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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/8570-macarrao-aromatico-com-almondegas-de-carne-com-aveia.html>