

Ingredientes

500 gramas de massa longa cozida al dente

Para as almondegas

1/2 kg de carne moída

2 fatias de bacon (bem picadinhas)

1 dente pequeno de alho amassado

1 xícara das de chá de cebola picada

1/2 xícara das de chá de salsinha picada

2 ovos

sal e pimenta a gosto

10 fatias de pão de forma, esfareladas

Para o Molho

3 colheres das de sopa de azeite

1 xícara das de chá de cebola picada

1 folha de louro

1 lata de tomate pelado cortado em cubos

2 xícaras das de chá de água quente

1 colher das de chá de salsinha picada

½ xícara das de chá de folhas de manjeriço (opcional)

Sal a gosto

Modo de preparo

Molho

Doure a cebola no azeite, junte a folha de louro, o tomate, o sal e a água quente. Tempere com sal e pimenta a gosto e deixe ferver por aproximadamente 10 minutos. Finalize com a salsinha, o manjericão e desligue o fogo.

Almondegas

Junte todos os ingredientes numa tigela grande e amasse bem até obter uma massa homogênea. Modele as almondegas e leve para assar em forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 15 minutos.

Retire as almondegas do forno e coloque-as no molho.

Montagem

Misture o macarrão ao molho e deixe levantar fervura. Polvilhe com queijo a gosto e sirva.

Receita disponível em: www.abimapi.com.br