

# Almôndegas de carne com parmesão

*Prato favorito de Frank Sinatra*

## INGREDIENTES

600 g de almôndegas de carne de vaca  
200 g de massa penne  
40 g de queijo parmesão  
3 tomates  
1 cebola  
1 dl de azeite + 1 fio de azeite Valle Madruga  
Polpa de tomate q.b.  
Sal Marinho Rui Simeão  
Pimenta

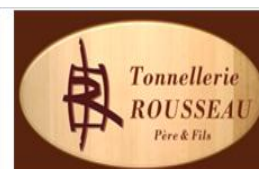


## PREPARAÇÃO

Tempere as almôndegas com sal e pimenta. Leve uma frigideira ao lume com 0,5 dl do azeite, deixe aquecer, junte as almôndegas e deixe-as fritar até ficarem douradinhas.

**Faça o molho:** descasque e pique finamente a cebola, deite para um tacho, adicione o restante azeite, leve ao lume e deixe refogar até ficar douradinho. Junte os tomates pelados e cortados em cubos pequenos e deixar cozinhar durante 5 minutos. Retire do lume, triture com a varinha mágica e adicione um pouco de polpa de tomate até ficar um molho cremoso.

Coza a massa penne em bastante água temperada com sal e o fio de azeite e deixe ferver durante 9 minutos. Depois escorra, deite em pratos, adicione as almôndegas e regue com o molho de tomate. Junte o queijo parmesão em lascas e sirva decorado a gosto.



Alberto Ramos Moreira  
935 626 736  
[a.t.moreira.email@sapo.pt](mailto:a.t.moreira.email@sapo.pt)

