

# MACARRONADA COM ALMÔNDEGA VEGETARIANA

Por: Mr. Veggy

Olha que delícia essa nossa receitas de macarronada com as nossas Almôndegas Vegetarianas. Saudável, 100% natural e prático., É de dar água na boca! É super prático de fazer e vai deixar sua semana ainda mais gostosa

 **TEMPO DE PREPARO**  
30 min

 **INGREDIENTES**

1 cx de almôndegas vegetarianas  
1 lata de tomate pelado  
1/2 xic de extrato de tomate  
1 cebola  
4 dentes de alho  
Cebolinha, sal e pimenta a gosto.  
1/2 pacote de espaguete  
Azeite.

 **MODO DE PREPARO**

## Passo 1

cozinhe em água fervente com azeite e sal por 3 minutos a massa espaguete da sua preferência, escorra e reserve.

## Passo 2

Em uma panela refogue o azeite, alho, cebola, sal, pimenta do reino, em seguida o molho de tomate, aguarde a fervura e desligue.

## Passo 3

Para acompanhar asse as almôndegas vegetarianas mr.veggy em um forno com um fio de azeite ate dourar e logo após misture com o molho.  
Na montagem coloque o macarrão e o molho e bastante cebolinha ou manjeriçã, está pronto!

