



SANDUICHE DE ALMÔNDEGAS AO MOLHO DE TOMATES ASSADOS

Surpreenda-se com a versatilidade dessa receita, permitindo que você crie variações e adicione o seu toque especial. Sinta o prazer de saborear um lanche repleto rápido, prático e 100% vegetal!



TEMPO DE PREPARO

50 min



INGREDIENTES

Molho de tomate

6 tomates maduros e firmes picados grossoiramente (480g)
1 colher (sopa) de azeite (15ml)
Manjericão fresco a gosto rasgado
Óleo para fritura
Sal a gosto
Azeite

Montagem do sanduíche

1 caixa de almôndega vegetariana @mr.veggy
4 pães da sua preferência
Queijo vegano ralado à gosto



MODO DE PREPARO

Molho de tomate

Numa assadeira média distribua o tomate picado. Regue com o azeite, adicione o manjericão e o sal. Misture.

Leve ao forno médio (180°C) pré-aquecido por cerca de 30 min. Retire do forno e amasse os tomates com a ajuda de um garfo.

Junte 1\4 xícara (chá) de água e misture o molho, raspando o fundo da assadeira. Reserve.

Almôndega Vegetariana

Frite as Almôndegas Mr Veggy, congeladas, em óleo quente abundante por cerca de 4 min ou até descongelarem. Escorra em papel toalha e reserve em local aquecido.

Obs: Se preferir, as almôndegas podem ser assadas no forno convencional ou airfryer por cerca de 15 minutos.

Montagem

Abra cada um dos pães ao meio, unte com azeite e doure a parte interna numa frigideira pré-aquecida.

Distribua o molho de tomate pelas metades do pão (cerca de 3 a 4 colheres sopa para cada sanduíche), as Almôndegas (3 unidades para cada sanduíche) e por fim o queijo ralado.

Leve os sanduíches abertos ao forno médio (180°C) pré-aquecido até o queijo derreter. Feche os sanduíches e sirva quente.