

# Almondegas de salsicha com fusili tricolor

Fácil e muito saborosa.



**Tipo de receita:** Prato Principal  
**Número de doses:** 4 porções  
**Tempo de Preparação:** 15 Minutos  
**Tempo de Cozedura:** 20 Minutos  
**Pronto em:** 35 Minutos  
**Dificuldade:** Muito Fácil

## Ingredientes:

5 [salsichas](#) frescas  
1/2 [cebola](#) picada  
2 dentes de [alho](#) picados  
2 colheres de sopa de polpa de tomate  
1 colher de sopa de ketchup  
sal, pimenta e azeite  
fusili tricolor  
[salsa](#) picada

## Preparação:

Passo 1: Coza a massa em água e sal.

Passo 2: Ponha o azeite a aquecer, faça pequenas bolas com a carne das salsichas e frite-as no azeite juntamente com a cebola e o alho.

Passo 3: Quando estiverem douradas junte o tomate e o ketchup, deixe estufar.

Passo 4: Junte a massa cozida e parte da água da cozedura tendo atenção para que não fique demasiado aguada. Sirva enfeitada com salsa picada.

<http://pt.petitchef.com/receitas/prato-principal/almondegas-de-salsicha-com-fusili-tricolor-fid-291909>

São Paulo, SP, 31 Janeiro de 2017  
Mkmouse