

Almôndegas com chouriço

Carne —    30 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/almondegas-com-chourico



Ingredientes

450 g de mistura de carne de porco e novilho picada

50 g de chouriço

2 c. sopa de salsa picada

Sal e pimenta q.b.

1 ovo

2 c. sopa de vinho branco

Farinha q.b.

Pão ralado q.b.

Azeite q.b.

500 ml de caldo e carne

½ c. sopa de maisena

2 gemas

½. chouriço mouro

Confeção

1. Numa taça, coloque a carne picada, o chouriço cortado em cubos, a cebola picada finamente e a salsa.
2. Tempere com sal e pimenta e misture tudo muito bem.
3. Adicione o ovo e o vinho branco, amasse bem e molde 10 almôndegas consistentes e uniformes.
4. Passe-as por farinha e pão ralado e frite-as em azeite até ficarem bem coradas de todos os lados.
5. Ferva o caldo de carne numa panela média e adicione as almôndegas, cozinhando-as por cerca de 5 minutos, em lume brando.
6. Dissolva a maisena num pouco de água, adicione-a às gemas e bata tudo muito bem.
7. Junte tudo no tacho das almôndegas e cozinhe até o molho engrossar.
8. Frite rodelas de chouriço mouro num fio de azeite e adicione-as ao preparado no momento de servir.