

# Almôndegas

Carne —    27 min  4 pessoas

[chef.continente.pt/receitas/almondegas-yammi](https://chef.continente.pt/receitas/almondegas-yammi)



## Ingredientes

500g de carne picada  
50g de chouriço  
Salsa q.b.  
200g de pão ralado (ver receita na contracapa)  
2 ovos  
Sal  
Pimenta  
Noz-moscada

### Ingredientes para o molho:

1 cebola  
3 dentes de alho  
60 ml de azeite  
60 ml de vinho branco  
300 ml de água  
300g de tomate pelado  
1 c. de sopa de açúcar  
Sal  
Pimenta

## Confeção

1. Faça o pão ralado, de acordo com as instruções do livro. Reserve.
2. Corte o chouriço em pedaços e coloque-o no copo, picando 10 segundos na velocidade 6. Com uma faca, corte a salsa grosseiramente e junte-a ao chouriço.
3. De seguida, junte a carne, 50 g de pão ralado e os temperos. Programe 20 segundos na velocidade 7.
4. Adicione os ovos e programe 20 segundos na velocidade 4. Forme pequenas bolas, passe-as pelo restante pão ralado e reserve.
5. Para o molho: Sem lavar o copo, coloque a cebola cortada em quartos, os alhos, o azeite e os orégãos e refogue 5 minutos na velocidade 1 à temperatura máxima (ST).
6. Adicione o tomate pelado, a água, o vinho, a polpa de tomate, os temperos e o açúcar e triture 30 segundos na velocidade 7.
7. Coloque as almôndegas no cesto, o cesto dentro do copo, e regule 20 minutos na velocidade 1 à temperatura máxima (ST).
8. Dica: Acompanhe as almôndegas com esparguete e polvilhe-as com um pouco de queijo ralado. Ficam deliciosas!