

Almôndegas

Carne —   ⌚ 27 min  4 pessoas

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!