



Almôndegas em molho picante com especiarias



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Chef



Custo
Econômico



Com quem?
Seleccionar



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



1dl de Gallo Azeite Extra
Virgem Clássico

- 500g de carne vermelha picada
- 2dl de caldo de carne
- 100g de cebola picada
- 20g de especiarias (canela em pau, flor de aniz, pimentas em grão, mostarda em grão e malaguetas picantes)
- 50g de farinha
- Sal, a gosto
- 100g de puré de batata (preparado)

Modo de preparação

1

Moldar as almondegas com a carne temperada de sal.

2

Passar por farinha e corar em Gallo Azeite Clássico.

3

Adicionar a cebola picada e o caldo de carne.

4

Juntar as especiarias e deixar estufar lentamente.

5

Servir acompanhado com colher de puré de batata.

Produtos utilizados



Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

 Carne  Rápido  Fácil

Pizza de presunto com rúcula

 Carne  Médio  Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

 Carne  Médio  Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

 Carne  Demorado  Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

 Carne  Demorado  Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide