



## Mini albondigas de carne con puré de patata y brócoli



Categoría  
Carne



Tempo de preparação  
Selecione



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Selecione



Com quem?  
Con la familia



Nº de pessoas  
4 pessoas

### Ingredientes



50ml de Gallo Aceite Virgen Extra Clásico

- 600gr de carne de ternero molida
- 50gr de cebolla cortada
- 5gr de ajo cortado
- 150gr de tomate pelado
- 1,7kg de patatas
- 400gr de brócoli
- Sal y pimienta a gusto
- Perejil a gusto

1

Comience por condimentar la carne con sal y pimienta.

2

En seguida, haga pequeñas bolas de carne y coloque en una tabla.

3

Caliente un sartén largo con mitad del aceite y coloque las pequeñas albondigas para dorarse alrededor.

4

Despues de doradas, junte el ajo y la cebolla y deje cocinar cerca de 2 a 3 minutos.

5

Incorpore el vino blanco y deje que el alcohol evapore.

6

Junte el tomate en pedazos y rectifique condimentos. Tape y deje cocinar por 10 min en fuego bajo, moviendo ocasionalmente.

7

Pele las patatas y llevelas a cocinar en agua y sal.

8

Despues de cocidas, escurra y paselas por el passevite. Condimente con sal, pimienta y el restante aceite.

9

Corte los brócolis en pequeños "arbolitos" y cocine en vapor.

10

Sirva con perejil cortado por encima de las albondigas.



#### Dicas do Chef

Esta es una receta muy divertida para hacer con los niños- pruebe envolviendolas, atribuyendo tareas, y divíestanse!

### Produtos utilizados



*Clásico*

Aceite de Oliva Virgen Extra

### 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide