



## Almôndegas de vaca em molho picante com especiarias



Categoria  
Carne



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Chef



Custo  
"



Com quem?  
Com a família



Nº de pessoas  
4 pessoas

### Ingredientes

 1dl Azeite Gallo Virgem Extra Clássico

- 500g carne de vaca picada
- 2dl caldo de carne
- 100g cebola picada
- 20g especiarias (canela em pau, flor de aniz, pimentas em grão, mostarda em grão e malaguetas picantes)
- 50g farinha
- Q.b sal
- 100g purê de batata (preparado)

### Modo de preparação

1

Moldar as almondegas com a carne temperada de sal.

2

Passar por farinha e corar em Azeite Gallo 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 purê de batata.

### Produtos utilizados



Clássico  
Azeite Virgem 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