



Almôndegas de vaca em molho picante com especiarias



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Chef



Custo
Econômico



Com quem?
A dois



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



100ml Gallo Azeite Virgem Extra Virgem Extra

- 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 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 purê de batata.

Produtos utilizados



Virgem Extra
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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide