

Mini almôndegas de carne com puré de batata e bróculos

Categoria	*Tempo de preparação*	*Dificuldade*	*Custo*	*Com quem?*	*Nº de pessoas*
Carne	Rápido	Fácil	"	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

- 50ml de Gallo Azeite Virgem Extra Clássico
- 600gr de carne de novilho picada
- 50gr de cebola picada
- 5gr de alho picado
- 150gr de tomate pelado
- 1,7kg de batatas
- 400gr de bróculos
- Sal e pimenta a gosto
- Salsa a gosto

1. Comece por temperar a carne com sal e pimenta.
2. De seguida, faça pequenas bolas de carne e coloque num tabuleiro.
3. Aqueça uma frigideira larga com metade do Azeite Gallo Virgem Extra Clássico e coloque as pequenas almôndegas para corarem em volta.
4. Depois de coradas, junte o alho e a cebola e deixe refogar cerca de 2 a 3 minutos.
5. Deite o vinho branco e deixe que o álcool evapore.
6. Junte o tomate em pedaços e retifique temperos. Tape e deixe cozinhar por 10 minutos em lume baixo, mexendo ocasionalmente.
7. Descasque as batatas e leve-as a cozer em água e sal.
8. Depois de cozidas, escorra-as e passe-as pelo passevite. Tempere com sal, pimenta e o restante Gallo Azeite Virgem Extra Clássico.

9 Corte os bróculos em pequenas "árvorezinhas" e coza em vapor.

10 Sirva com salsa picada por cima das almôndegas.

Dicas do Chef

Esta é uma receita muito divertida para fazer com as crianças - experimente envolvê-las, atribuindo tarefas, e divirtam-se!

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide