



Mini almôndegas de carne com purê de batata e brócolis



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Econômico



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



50ml de Azeite Gallo Extra
Virgem Clássico

- 600gr de carne moída
- 50gr de cebola picada
- 5gr de alho picado
- 150gr de tomate pelado
- 1,7kg de batatas
- 400gr de brócolis
- Sal e pimenta a gosto
- Salsa a gosto

1

Comece por temperar a carne com sal e pimenta.

2

Em seguida, faça pequenas bolas de carne e coloque numa bandeja.

3

Aqueça uma frigideira larga com metade do Azeite Gallo Extra Virgem 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

Coloque o vinho branco e deixe que o álcool evapore.

6

Junte o tomate em pedaços e corrija temperos. Tape e deixe cozinhar por 10 minutos em fogo baixo, mexendo ocasionalmente.

7

Descasque as batatas e leve-as para cozinhar em água e sal.

8

Depois de cozidas, escorra-as e passe-as pelo escurridor. Tempere com sal, pimenta e o restante Azeite Gallo Extra Virgem Clássico.

9

Corte os brócolis em pequenas "árvorezinhas" e cozinhe em vapor.

10

Sirva com a 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 de Oliva Extra Virgem

Veja também

Carne Médio Fácil

Costeletas de borrego com molho verde

Carne Médio Fácil

Fajitas de frango

Carne Rápido Fácil

Carbonara

Carne Demorado Médio

Peito de peru com laranja, recheado com broa, ervas e bacon

Carne Médio Fácil

Espetadas do lombo com alecrim



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide