



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



Clássico

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide