



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 puré 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 puré 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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide