



Albóndigas de ternera en salsa picante con especias



Categoría
Carne



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Chef



Custo
Económico



Com quem?
Con amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



1dl Aceite de Oliva Gallo
Clássico

- 500gr Carne de ternera picada
- 2dl Caldo de carne
- 100gr Cebolla picada
- 20gr Especias (canela en rama, flor de anís, pimentas en grano, mostaza en grano y chiles picantes)
- 50gr Harina
- Sal al gusto
- 100gr Puré de patata (preparado)

Modo de preparação

1

Dar forma a las albóndigas con la carne ya sazonada.

2

Enharinar y tostar en Aceite de Oliva Gallo Virgen Extra.

3

Añadir la cebolla picada y el caldo de carne.

4

Juntar las especias y dejar estofar lentamente.

5

Servir acompañado con una cucharada de puré de patata.

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