



Almôndegas em molho picante com especiarias











Nº de pessoas 4 pessoas

Ingredientes



💖 1dl de Gallo Azeite Extra Virgem Clássico

- 500g de carne vermelha picada
- 2dl de caldo de carne
- 100g de cebola picada
- 20g de especiarias (canela em pau, flor de aniz, pimentas em grão, mostarda em grão e malaguetas picantes)
- 50g de farinha
- · Sal, a gosto
- 100g de puré de batata (preparado)

Modo de preparação

5

1	Moldar as almondegas com a carne temperada de sal.
2	Passar por farinha e corar em Gallo Azeite 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 de Oliva Extra Virgem



Pizza de presunto com rúcula



Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

矿 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