



## 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 "árvoreszinhas" 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 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide