Carne

ALMÔNDEGAS DE CARNE DE VACA

Receita Oficial
Fácil
20 Min.
4-6 Doses

INGREDIENTES

- 500 G CARNE DE VACA
- 1 GEMA DE OVO
- 10 G PAPRICA
- 20 G SALSA
- SAL
- PIMENTA
- AZEITE

CONFEÇÃO

1. Coloque a carne na taça com a lâmina picadora e misture na velocidade 12 durante 30 seg. Misture o conteúdo com a espátula, junte a gema batida, a salsa e a paprica. Tempere com sal e pimenta e misture novamente durante 10 seg. (pode misturar durante mais 20 seg. caso pretenda uma textura mais fina).
2. Retire a lâmina e misture uma última vez a preparação com as suas mãos. Forme bolas.
3. Aqueça uma frigideira em lume forte e junte um pouco de azeite. Frite as almôndegas durante cerca de 10 min.
4. Sirva de imediato.