

ALMONDEGAS NA CC



INGREDIENTES

- 500G DE CARNE DE VACA PICADA
- 2 CEBOLAS PEQUENAS
- 1 DENTE DE ALHO
- 1 OVO
- MEIO COPO DE LEITE
- 3 C. DE SOPA DE PÃO RALADO
- AZEITE
- 4 C. DE SOPA DE TOMATE PELADO AOS CUBOS
- 1 TALO DE AIPO
- 1 CENOURA
- MEIO COPO DE VINHO BRANCO

CONFEÇÃO

1. Numa tigela à parte coloca se a carne, a cebola e o alho picado. Junta o leite e o ovo previamente batido assim como o pão ralado. Tempera com sal e pimenta e mistura com a ajuda de um garfo. Forme as almôndegas e reserve.
2. Na taça coloca se a cebola com a lâmina de picar e faz Pulse durante segundos.
3. Troca a lâmina pelo acessório misturador e adiciona azeite e o tomate pelado. Programa Slow Cook P1. Retire o acessório misturador.
4. Adicione as almôndegas, o aipo cortado aos bocados e a cenoura ralada assim como o vinho branco.
5. Programe manual. 95 graus durante 40 minutos. Rectifique os temperos.
6. Sirva com tagliatelle.