Carne

Receita de Fã
Fácil
50 Min.
5-6 Doses

ALMÔNDEGAS DE PERÚ RECHEADAS COM QUEIJO MOZARELLA FRESCO

INGREDIENTES

- INGREDIENTES PARA AS ALMÔNDEGAS:
- 1 CEBOLA PEQUENA;
- 3 DENTES DE ALHO;
- 1/2 PIMENTO VERMELHO GRANDE;
- 1/2 MOLHO DE SALSA FRESCA (APROX. 25GR);
- 1 FIO DE AZEITE;
- 500 GR DE PEITO DE PERÚ CORTADO EM PEDAÇOS;
- SAL Q.B.;
- PIMENTA Q.B;
- NOZ MOSCADA Q.B;
- 1 OVO;
- 3 COLHERES DE SOPA DE PÃO RALADO.
- 1/2 BOLA DE QUEIJO MOZARELLA FRESCO.
- INGREDIENTES PARA O MOLHO DE TOMATE:
- 1 CEBOLA PEQUENA;
- 1 DENTE DE ALHO;
- 1 FOLHA DE LOURO;
- 3 COLHERES DE SOPA DE AZEITE;
- 1 LATA DE TOMATE EM PEDAÇOS (APROX. 400GR);
- 4 COLHERES DE SOPA DE VINHO BRANCO;
- 150 ML DE ÁGUA;
- SAL Q.B.;
- PIRI-PIRI A GOSTO;

CONFEÇÃO

1. Comece por preparar as Almôndegas:
2. Monte na taça a Lâmina Picadora Ultrablade;
3. Junte os seguintes ingredientes na taça:
4. 1 Cebola Pequena cortada em quartos;
5. 3 Dentes de Alho;
6. 1/2 Pimento Vermelho cortado em quartos;
7. 1/2 molho de Salsa Fresca cortado a meio;
8. 1 Fio de Azeite.
9. Pique os ingredientes com a Lâmina Picadora na Velocidade 12, durante 15 segundos;
10. Com a ajuda da espátula puxe os ingredientes das paredes da taça para o fundo e volte a picar na Velocidade 12, durante 10 segundos. Finalize com uns pequenos toques de Pulse (aproximadamente 5 segundos);
11. Puxe novamente todos os ingredientes das paredes da taça para o fundo;
12. De seguida, junte ao preparado anterior, 500 gr de peito de perú cortado aos pedaços, sal, pimenta e noz moscada a gosto. Pique na Velocidade 12 durante 30 segundos;
13. Adicione 1 ovo e 3 colheres de sopa de pão ralado ao preparado anterior. Volte a picar na velocidade 11 durante 15 segundos.

- 1 COLHER DE SOBREMESA DE AÇÚCAR;
- OREGÃOS A GOSTO.

14. Retire a lâmina ultrablade da taça e misture o picado com a ajuda da espátula;

15. Desfie 1/2 bola de queijo mozarella fresco em pequenas porções/pedaços do tamanho aproximado de um berlinde e reserve (irão constituir o recheio das almôndegas);

16. Com as mãos húmidas, retire pedaços do preparado e forme pequenas bolas. Faça um pequeno buraco no centro da almôndega e coloque uma pequena porção de queijo mozarella fresco. Volte a fechar e a moldar a almôndega;

17. Coloque as almôndegas já recheadas no Cesto de Vapor e reserve.

18. Em seguida, prepare o molho e cozinhe as almôndegas:

19. Monte a Lâmina Picadora Ultrablade na taça.

20. Adicione 1 cebola pequena cortada em quartos, 1 dente de alho e 3 colheres de sopa de azeite. Pique na Velocidade 12, durante 15 segundos;

21. Substitua a Lâmina Picadora pelo Acessório Misturador;

22. Adicione ao picado anterior uma folha de louro e refogue na Velocidade 3, 95ºC durante 8 minutos;

23. Adicione uma lata de tomate em pedaços, 4 colheres de sopa de vinho branco, 150 ml de água, sal, piri-piri e 1 colher de sobremesa de açúcar;

24. Insira o cesto de cozedura a vapor com as almôndegas que reservou anteriormente e cozinhe no Programa Automático Slow Cook P3, a 100ºC, durante 20 minutos;

25. Quando o programa terminar, as almôndegas ainda não estarão totalmente cozidas. Em seguida, retire as almôndegas do cesto e adicione-as ao molho;

26. Adicione oregãos a gosto e finalize a cozedura das almôndegas na Velocidade 1, 90ºC, durante 15 minutos;

27. Poderá acompanhar as almôndegas com puré e legumes cozidos a gosto.