

ALMÔNDEGAS COM MOLHO DE TOMATE E MASSA



INGREDIENTES

- MOLHO DE TOMATE
- 3 TOMATES MADUROS
- 1 FOLHA DE LOURO
- 250 ML DE VINHO BRANCO
- 5GR DE PIMENTÃO
- 5GR DE ORÉGÃO
- 1 CALDO KNORR LEGUMES
- 1 CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO
- 2 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- SAL Q.B.
- 200ML DE ÁGUA, SE NECESSÁRIO
- ALMÔNDEGAS
- 500G DE CARNE DE VACA PICADA
- 1 OVO
- 1 COLHER DE SOPA DE FARINHA TRIGO
- 1 CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO
- 1/2 CHOURIÇO
- PIMENTÃO Q.B.
- COMINHOS Q.B.
- SALSA Q.B.
- SAL Q.B

CONFEÇÃO

1. Preparação das Almôndegas:

2. 1- Na taça, com a lâmina picadora, colocar a cebola cortada em quartos, o dente de alho, e o chouriço. Programar Pulse (ou Turbo) durante 30 segundos.

3. 2- Adicionar a carne picada, o ovo, e os temperos. Programar velocidade 6, durante 1min.

4. 3- Se desejar mais consistência, adicionar a farinha e programar novamente velocidade 6 durante 40 segundos.

7. 1- na taça colocar a cebola cortada em quartos, o dente de alho, e colocar o azeite, programar P1 slow cook.

8. 2- depois colocar restantes ingredientes (os tomates devem ser sem casca e cortados em 4). Programar velocidade 2 120 graus durante 30 min.

9. 3- misturar os ingredientes todos das almôndegas e fazer bolinhas.

10. 4- colocar as almôndegas na panela a vapor e deixar cozinhas

12. 5 - a massa foi feita na fogão com água e sal.
