

ALMÔNDEGAS DE FRANGO COM MOLHO DE NATAS COM COGUMELOS



INGREDIENTES

- 100 G DE PÃO (PODEM USAR PÃO DE FORMA)
- 10 CL DE LEITE
- 50 G DE CEBOLAS, EM QUARTOS
- 700 G DE PEITOS DE FRANGO
- 1 GEMA
- 1 PITADA DE OREGÃOS SECOS
- 1 C. SOPA DE MOSTARDA
- PARA O MOLHO:
- 30 G DE FARINHA
- 30 G DE MANTEIGA
- 15 CL DE VINHO BRANCO
- 100 G DE NATAS COM COGUMELOS
- SAL E PIMENTA Q.B.
- ÁGUA Q.B PARA COZER AS ALMÔNDEGAS
- 1/2 CALDO DE LEGUMES
- CEBOLA FRITA PARA GUARNECER
- 1 C. SOPA DE SALSA FRESCA PICADA

CONFEÇÃO

1. Mergulhe o pão no leite e reserve.
2. Descasque a cebola e corte-a em quartos e os peitos de frango em cubos.
3. Coloque na taça da Companion com a lâmina picadora, a carne de frango e pique-a na velocidade 12 durante 20 segundos. Transfira a carne para uma tigela e coloque agora na taça um fio de azeite e a cebola, em quartos. Baixe tudo para o fundo com a ajuda da espátula e junte de novo a carne na taça assim como o pão e os orégãos. Tempere de sal e pimenta (se quiser junte um pouco de alho em pó) e misture na velocidade 12 durante 20 segundos.
4. Envolve a gema e a mostarda na mistura e leve ao frigorífico por cerca de 30 minutos. Com as mãos molhadas ou untadas com azeite, forme pequenas bolas.
5. Leve ao lume a água com o caldo de legumes (é necessário para cozer as almôndegas).
6. Enquanto isso vá fazendo o molho de natas:
8. Lave bem a taça e coloque o acessório batedor. Junte então a farinha, a manteiga e o vinho branco e tempere de sal e pimenta. Envolve na velocidade 7 durante 30 segundos. Seleccione o programa de molhos a 90°C na velocidade 4 durante 5 min. Junte as natas com cogumelos a 2 minutos do fim do programa. Finalmente misture na velocidade 4 durante 20 segundos apenas para homogeneizar.
9. Sirva as almôndegas com o molho de natas e polvilhadas com salsa picada e a cebola frita.