

ALMÔNDEGAS DE FRANGO



INGREDIENTES

- 600 GR. DE PEITO DE FRANGO LIMPO
- 1 CEBOLA PEQUENA
- 3 DENTES DE ALHO
- 1 CENOURA
- 1 OVO MÉDIO
- PÃO RALADO (A OLHO)
- FARINHA TRIGO

CONFEÇÃO

1. No copo da cici piquei separadamente cada ingrediente e fui juntando todos os ingredientes picados numa taça . No copo com a lâmina ultrablade:

2. Cebola e alho: Vel 11, 10 segundos

3. Cenoura: vel 13, 15 segundos

4. Carne Vel 12, 30 segundos.

6. Na taça já com todos os ingredientes picados, juntamos o ovo, e um pouco de pão ralado, sal pimenta e outras especiarias a gosto. Juntei um pouco de gengibre em.pó e caril, por exemplo. Misturar bem todos os ingredientes e ir adicionando pão ralado até acharem que já tem consistência para formar bolinhas.

7. Passei as almôndegas por farinha e coloquei numa frigideira com óleo quente. Ir rodando até estarem todas douradinhas.
