Carne

ALMÔNDEGAS DE FRANGO

Receita de Fã
Fácil
45 Min.
2-5 Doses

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.