

BOLA DE CARNE



CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6). Descasque a cebola e corte-a em cubos e corte as carnes.
2. Coloque o lombo de porco na taça com a lâmina picadora e misture na velocidade 12 durante 20 seg. Retire.
3. Coloque a cebola na taça e pique na velocidade 12 durante 10 seg. Junte a carne de vaca e misture durante 10 seg. Junte o lombo picado, o ovo, o leite, o pão ralado, o molho inglês, o sal e a pimenta e misture na velocidade 12 durante 10-20 seg. Se necessário, coloque a mistura no centro na taça com a espátula.
4. Coloque a preparação numa forma para bolos. Misture a mostarda, o ketchup e o açúcar mascavado numa taça. Deite esta mistura sobre a carne. Leve ao forno durante 1 hora. Sirva morno ou frio.

INGREDIENTES

- 400 G CARNE DE VACA
- 200 G PORCO (LOMBO)
- 1 CEBOLA
- 1 OVO
- 25 CL LEITE MEIO GORDO
- 100 G PÃO RALADO
- 1 C. DE SOPA DE MOLHO INGLÊS
- 1 C. DE SOPA DE MOSTARDA
- 3 C. DE SOPA DE KETCHUP
- 2 C. DE SOPA DE AÇÚCAR MASCAVADO
- SAL
- PIMENTA