

ALMÔNDEGAS DE VITELA COM RICOTTA E ORÉGÃOS



CONFEÇÃO

1. Descasque a cebola e corte-a em 4.

2. Coloque-a na taça do robot equipada com a lâmina picadora e pique na velocidade 10 durante 20 segundos.

3. Coloque metade na cebola numa panela com 1 colher de óleo e cozinhe e lume médio.

4. Adicione os tomates, os orégãos, tempere com sal e pimenta e deixe refogar em lume brando.

5. Na taça do robot, verta a restante cebola, adicione a carne, o miolo de pão, o parmesão ralado, o ovo, o queijo ricotta e a salsa. Tempere com sal e pimenta e seleccione a velocidade 8 durante 1 minuto.

6. Forme as almôndegas com a ajuda de uma colher para gelado.

7. Numa frigideira, verta 3 colheres de sopa de azeite e aloure as almôndegas uniformemente.

8. Transfira as almôndegas para a panela com o molho de tomate e deixe cozinhar 10 minutos.

INGREDIENTES

- 820G DE CARNE DE VITELA PICADA
- 160G DE MIOLO DE PÃO
- 100G DE QUEIJO PARMESÃO
- 1 OVO
- 410G DE QUEIJO RICOTTA
- 45G DE SALSA
- 82CL DE CALDO
- 3CL DE AZEITE
- 270G DE CEBOLAS
- 1CL DE ÓLEO
- 660G DE TOMATES
- 30G DE ORÉGÃOS
- SAL, PIMENTA