

# ALMÔNDEGAS ALEMÃS



## INGREDIENTES

- 100 G PÃO
- 10 CL LEITE
- 70 G CEBOLAS
- 250 G VITELA (PÁ)
- 250 G PORCO (LOMBO)
- 1 GEMA DE OVO
- 5 G ORÉGÃOS
- 30 G FARINHA
- 30 G MANTEIGA
- 10 CL VINHO BRANCO
- 20 CL CALDO
- 10 CL NATAS
- SAL
- PIMENTA

## CONFEÇÃO

1. Mergulhe o pão no leite. Descasque a cebola e corte a carne em cubos. Coloque o lombo de porco na taça com a lâmina picadora e misture na velocidade 12 durante 20 seg. Transfira para uma taça à parte. Coloque as cebolas e a vitela na taça e misture na velocidade 12 durante 20 seg. Junte o porco picado, os orégãos, o pão, tempere com sal e pimenta e misture na velocidade 12 durante 20 seg. Coloque o conteúdo da taça de preparação numa saladeira. Incorpore a gema à preparação. Forme bolas e coloque-as no frigorífico durante 30 min.
2. Lave a taça e coloque o acessório batedor. Junte a farinha, a manteiga, o vinho branco e o caldo, tempere com sal e pimenta e misture na velocidade 7 durante 30 seg. Seleccione o programa de molhos a 90 °C na velocidade 4 durante 5 min. Junte as natas 2 min. antes do final da cozedura. Misture na velocidade 4 durante 20 seg.
3. Coza as almôndegas numa grande quantidade de caldo e sirva com o molho.