

# ALMÔNDEGAS AUSTRÍACAS



## INGREDIENTES

- 400 G PÃO RIJO
- 30 CL LEITE
- 50 G CEBOLA
- 5 CL AZEITE
- 20 G SALSA PICADA
- 100 G PÃO RALADO

## CONFEÇÃO

1. Corte o pão em pedaços pequenos de 1 cm, coloque numa taça e cubra com leite. Deixe repousar durante 10 min.
2. Descasque a cebola e corte-a grosseiramente. Coloque-a na taça com a lâmina picadora e misture na velocidade 11 durante 10 seg. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador e junte o azeite. Seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 5 min.
3. Volte a colocar a lâmina picadora, junte o pão e o leite e misture na velocidade 6 durante 30 seg. Junte o pão ralado e a salsa e misture durante mais 10 min. Coloque a preparação numa taça, cubra e deixe repousar no frigorífico durante 2-3 horas.
4. Forme almôndegas com um diâmetro de 4 cm. Deite 1,5 l de água com sal na taça de preparação e aqueça a 100 °C durante 25 min. Após 5 min., abra a tampa e coloque cuidadosamente as almôndegas na taça.