

# ALMÔNDEGAS COM MOLHO DE TOMATE E ESPARGUETE



## CONFEÇÃO

1. Colocar na taça, com a lâmina picadora, a cebola e a linguiça cortadas grosseiramente. Adicionar a salsa. Picar, velocidade 12, 10 segundos.
2. Trocar a lâmina pelo acessório misturador. Juntar o ovo, o pão e o queijo ralado. Temperar com sal. Mexer, velocidade 6, durante 7 segundos.
3. Moldar as almôndegas. Colocá-las num prato. Tapar com película aderente e levar ao frigorífico durante 30 minutos.
4. Colocar 30ml de azeite numa frigideira antiaderente. Assim que estiver quente, colocar as almôndegas e deixar alourar. Virar e deixar alourar. Retirar as almôndegas para um prato.
5. (consulte a minha receita de "Molho de Tomate" e de "Esparguete" neste site)

## INGREDIENTES

- 250 G DE CARNE DE PORCO PICADA
- 250 G DE CARNE DE VACA PICADA
- 50 G DE LINGUIÇA
- 1 CEBOLA
- 7 G DE SALSA
- 1 OVO
- 2 COLHERES DE SOPA DE PÃO RALADO
- 25 G DE QUEIJO PARMESÃO RALADO
- 1/2 COLHER DE CHÁ DE SAL
- 30 ML DE AZEITE