

ALMONDEGAS DE FRANGO RECHEADAS COM QUEIJO, EM MOLHO DE TOMATE



INGREDIENTES

- INGREDIENTES PARA AS ALMONDEGAS:
 - 1 CEBOLA PEQUENA
 - 2 DENTES DE ALHO
 - ½ PIMENTO VERMELHO
 - Salsa
 - SAL Q.B.
 - PIMENTA Q.B.
 - 500GR PEITO DE FRANGO
 - 70GR QUEIJO RALADO
- INGREDIENTES PARA O MOLHO:
 - 1 CEBOLA PEQUENA
 - 2 DENTES DE ALHO
 - 1 FOLHA DE LOURO
 - 2 C. SOPA AZEITE
 - SAL Q.B.
 - PIRI-PIRI
 - 350ML DE POLPA DE TOMATE
 - 2 C. SOPA DE VINHO BRANCO
 - 100ML DE ÁGUA
 - ORÉGÃOS

CONFEÇÃO

1. Preparação das almondegas:

2. - Picar a cebola, o pimento, o alho e a salsa com a lâmina picadora 15seg/vel.12, com a espátula puxar os ingredientes das paredes do copo para o fundo e voltar a picar 10seg/vel.12;

3. - Adicionar o frango cortado em pedaços grandes, o sal e a pimenta e triturar 30seg/vel12, com a espátula puxar os ingredientes das paredes do copo para o fundo e voltar a picar 10seg/vel.12;

4. - Fazer as almondegas recheando-as com o queijo ralado.

6. Preparação do molho:

7. - Picar a cebola e os dentes de alho com a lâmina picadora (15seg/vel.12);

8. - Trocar para o acessório misturador, adicionar o azeite e a folha de louro e programar P1 slow cook 10min sem a tampa;

9. - Adicionar a polpa de tomate, o vinho, a água, o sal, o piri-piri e os orégãos.

10. - Colocar as almondegas no cesto de cozedura a vapor;

11. - Programar P3 slow cook;

12. - Após retirar as almondegas do cesto (ainda não estarão totalmente cozidas), adicioná-las ao molho e programar 10min/vel.1/75°C;

13. - Acompanhar com puré de batata ou esparguete.
