Carne

Receita de Fã
Médio
30 Min.
4-6 Doses

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.1/75ºC;
13. - Acompanhar com puré de batata ou esparguete.