

# 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.

---