

ALMÔNDEGAS DE FRANGO (ADAPTAÇÃO HERMAN JOSÉ)



INGREDIENTES

- 2 PEITOS DE FRANGO
- 1 COUVE DE LOMBARDO PEQUENA OU ALGUMAS FOLHAS
- SALSA A GOSTO
- MOSTARDA EM GRÃO
- PICANTE
- TEMPERO DE AVES DO LIDL
- FARINHA DE MANDIOCA
- 1 OVO

CONFEÇÃO

1. Picar na velocidade 12 durante 5 segundos a couve e a salsa

2. Juntar os peitos e picar na velocidade 12 durante 15 segundos

3. Acrescentar a farinha (a gosto), os temperos e o ovo

4. Picar tudo mais uns 5 segundos (so para misturar)

6. Fazer bolinhas e dourar na frigideira com azeite

8. Acompanhei com esparguete e com um molho já feito do lidl (de beringela)
