

ALMONDEGAS COM PURÉ



INGREDIENTES

- 300 G PÃO DURO
- 100 G LEITE
- 50 G SOBRAS DE PÃO
- 50 G CHOURIÇO
- 500 G CARNE PICADA
- 20 G SALSA, CORTADA
- 1 OVO
- SAL, Q.B.
- PIMENTA, Q.B.
- NOZ-MOSCADA, Q.B.

CONFEÇÃO

1. Coloque na taça o pão e pulverize 12 seg/vel 12. Retire e reserve

2. Coloque num recipiente o leite e as sobras de pão e reserve.

3. Coloque no copo o chouriço e pique 5 seg/vel 12.

4. Adicione a carne, a salsa, o pão demolido e programe 10 seg/vel 7.

5. Adicione o ovo, o sal, a pimenta e a noz-moscada e programe 15 seg/vel 3. Retire, forme bolas pequenas e passe-as pelo pão ralado reservado. Coloque-as no cesto e reserve

6. Coloque no copo a cebola, o alho, o tomate e o azeite, pique 5 seg/vel 7 e refogue 8,5 min/ slow cook

7. Adicione a água, o vinho, o sal e a pimenta e bata 20 seg/vel 7.

8. Coloque o cesto na taça e programe 20 min/temp 110/vel 2. Sirva de seguida.
