

ALMÔNDEGAS DE VITELA E HORTELÃ



INGREDIENTES

- 400 G DE CARNE DE VACA PICADA
- 150 ML DE CALDO DE CARNE
- 1,5 LIMÃO (RASPA)
- 2 CS DE AZEITE
- 12 FOLHAS FRESCAS DE HORTELÃ PICADAS
- 4 FATIAS DE PÃO PICADAS (25 G CADA)
- SAL E PIMENTA
- 2 GEMAS DE OVO
- 600 G DE CURGETES CORTADAS EM PEQUENOS CUBOS
- 60 G DE AZEITONAS VERDES

CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

2. Misture a carne com a hortelã, as gemas de ovo, o pão, sal e pimenta. Forme almôndegas com 40g. Deite o azeite na cuba.

3. Aloure as almôndegas.

4. Retire. Aloure as curgetes.

5. Adicione o caldo de carne, a raspa de limão, as azeitonas e coloque as almôndegas por cima.

6. Tempo de cozedura. 3 minutos.

7. Sirva a carne e as almôndegas com as curgetes.
