

# 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.

---