

# AZEITONAS PANADAS



## CONFEÇÃO

1. Corte a carne, os fígados e o bacon em cubos e coloque-os na taça com a lâmina picadora. Pique na velocidade 12 durante 10 seg.
2. Junte o azeite e o caldo e tempere com sal e pimenta. Seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 15 min.
3. No final do programa, junte 1 ovo e o queijo parmesão e misture na velocidade 6 durante 30 seg. Misture novamente caso pretenda que o recheio fique menos espesso.
4. Guarneça as azeitonas com este recheio. Aqueça uma fritadeira. Passe as azeitonas pela farinha, pelos restantes ovos batidos e depois pelo pão ralado.
5. Mergulhe na fritadeira durante alguns minutos. Sirva quente.

## INGREDIENTES

- 50 AZEITONAS VERDES GRANDES
- 150 G CARNE DE VACA
- 80 G CARNE DE PORCO
- 70 G FÍGADOS DE GALINHA
- 50 G BACON
- 5 CL AZEITE
- 25 CL CALDO DE LEGUMES
- 2 OVOS
- 50 G QUEIJO PARMESÃO RALADO
- 100 G PÃO RALADO
- 50 G FARINHA
- ÓLEO PARA FRITAR
- SAL
- PIMENTA