

ALMÔNDEGAS COM COGUMELOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

800g de carne de vaca picada
100g de chouriço
Meia cebola
2 dentes de alho
Pão ralado q.b.
1 ovo
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Louro em pó q.b.
Noz-moscada q.b.
60g de margarina
200g de cogumelos de conserva
250ml de vinho branco
200ml de natas



PREPARAÇÃO

Coloque na picadora a cebola cortada em pedaços e os alhos. Retire a pele ao chouriço e corte em pedaços para dentro da picadora. Pique tudo.

Junte o picado com a carne numa tigela.

Parta o ovo e junte na tigela.

Tempere com sal, pimenta, louro em pó e noz-moscada. Junte um pouco de pão ralado e mexa muito bem. Aos poucos junte pão ralado e continue a mexer até que a carne comece a descolar da tigela.

Quando a carne deixar de colar nas mãos, faça bolinhas e coloque numa travessa.

Num tacho largo, leve ao lume a margarina e deixe aquecer bem.

Depois de quente junte as bolinhas de carne e deixe fritar. A meio da fritura vire as bolinhas e deixe fritar de ambos os lados.

Passado cerca de 10 minutos, junte os cogumelos e o vinho branco. Mexa e deixe cozinhar durante 5 minutos até o álcool evaporar.

Por fim, junte as natas e deixe ferver até apurar o molho.

Depois do molho cremoso está pronto a servir.

Sirva este prato com esparguete ou arroz.

Custo: 7.00 € ; Custo por pessoa: 1.16 €

<http://www.saborintenso.com/f16/almondegas-cogumelos-986/>

www.saborintenso.com