

Almôndegas Recheadas no Forno

INGREDIENTES PARA 14 ALMÔNDEGAS

700g de carne de vaca picada
 1 cebola picada finamente
 2 dentes de alho picados
 40g de chouriço de carne picado
 3 colheres de sopa de pão ralado
 1 ovo
 Salsa picada
 125g de queijo flamengo ou mozzarella cortado em cubos
 200g de bacon fatiado
 Sal q.b.
 Pimenta q.b.
 ½ colher de café de louro em pó
 Palitos
 1 colher de sopa de manteiga derretida
 2 colheres de sopa de manteiga
 300g de cogumelos frescos laminados
 1 dente de alho picado
 1 colher de chá de mostarda
 ½ colher de chá de molho inglês
 1 colher de sopa bem cheia de creme instantâneo de cogumelos em pó
 200 ml de natas frescas



Tempo de preparação: 40 minutos

Custo: 13.00 € | Custo por almôndega: 0.93 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f16/almondegas-recheadas-no-forno-42951/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, coloque a carne.
 Tempere com umas pedrinhas de sal e pimenta.
 Junte o louro em pó, os 2 dentes de alho picados, o chouriço, a cebola, a salsa, o ovo partido e o pão ralado.
 Com a mão, misture tudo muito bem.
2. Retire pedaços pequenos de carne, acalque ligeiramente e no centro, coloque um cubo de queijo.
 Molde em formato de almôndega e acalque bem.
 Repita o processo até que a carne acabe.
3. Embrulhe cada almôndega com uma fatia de bacon e prenda com um palito.
4. Num tabuleiro grande de ir ao forno, coloque as almôndegas com bastante espaço entre si.
 Regue-as individualmente com a manteiga derretida.
5. Leve ao forno pré-aquecido nos 230°C durante 25 minutos.
6. Entretanto, faça o molho.
 Numa frigideira, leve ao lume as 2 colheres de sopa de manteiga e o alho picado.
 Quando a manteiga estiver derretida, junte os cogumelos e deixe saltear bem até que estes percam a água.
7. Aos cogumelos salteados, adicione a mostarda, o molho inglês e o creme instantâneo de cogumelos.
 Mexa muito bem e misture as natas.
 Deixe ferver até que o molho engrosse.
8. Depois das almôndegas lourinhas, retire-as do forno e sirva-as com o molho.
 Pode acompanhar este prato com puré de batata, esparguete cozido ou batata frita.
 A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!