



Almôndegas com Molho

Ingredientes:

Para as almôndegas:

Carne moída

500 g.

Cebolinha picada

1

Cenoura ralada

½ unidade

Ovo

1 unidade

Pão ralado

2 colheres (sopa).

Cebola ralada

½ unidade

Provençal desidratada

4 colheres (sopa).

Maizena

1 colher (sopa).

Sal e pimenta do Reino

a gosto

Para o molho:

Cebola

1 unidad

Pimentão vermelho

1 unidad

Cenoura ralada

1 unidad

Páprica

1 cda.

Cebolinha

1 tallo

Vinho tinto

2 cdas

Procedimento:

Misturar e amassar muito bem a carne moída com a cebolinha, a cenoura fina, a cebola ralada, a maizena, a provençal, o ovo (previamente batido), o pão ralado e salpimentar. Formar 8 almôndegas. Molho: cortar a cebola e o pimentão em cubos pequenos de $\frac{1}{2}$ centímetro. Cortar fina a cebolinha, e colocá-los na Olla MicroCheff.

Acrescentar o pimentão, a cenoura, salpimentar e misturar muito bem. Acrescentar as almôndegas por cima e cozinhar 3 minutos tampado na potência alta.

Uma vez finalizado mexer bem, acrescentar o vinho, o purê de tomate, as ervilhas e o orégano. Dissolver bem a maizena com a água e o açúcar, acrescentar à preparação e bater forte. Tampar e cozinhar 5 minutos na potência alta. Mexer e servir.

