



Pratos Principais Vegetarianos

Receita Almôndegas Vegetarianas com Molho de Mostarda e Mel

15 min.

Fácil

Económico

4 doses

Ingredientes

- 1 embalagem de Almôndegas Vegetarianas GARDEN GOURMET
- 1 cubo de caldo de legumes MAGGI
- 1 kg de batatas médias
- 4 c. de sopa de sementes de mostarda
- 4 c. de sopa de mel
- 200 ml de sumo de laranja
- 2 c. de sopa de doce de groselha
- 0 pimenta preta moída q.b.
- 0 azeite para fritar q.b.

Informação nutricional

Energia	488,0 kcal	24%*
Proteínas	17,6 g	35%*
Lípidos	14,4 g	21%*
Hidratos de Carbono	70,0 g	27%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Aqueça o azeite numa frigideira e prepare as almôndegas em lume brando, cerca de 3 minutos, mexendo-as para que não se queimem.
- 2 Adicione a mostarda, o mel, sumo de laranja, a compota e o cubo de caldo triturado e cozinhe mais 6 a 8 minutos para engrossar ligeiramente o molho. Tempere com um pouco de pimenta no final.
- 3 Sirva com as batatas fritas.