



Pratos Principais

Pratos de Carne

Almôndegas de Vitela com Molho de Natas

🕒 50 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 4 doses

Ingredientes

- 400 g de carne de vitela picada
- 1 cebola
- 1 ovo
- 50 g de pão de forma miolo
- 2 c. de sopa rasa de manteiga
- 1 c. de chá de colorau
- 1 c. de sobremesa de salsa
- 1 dl de água
- 2 gemas de ovo
- 0,4 dl de sumo de limão
- 1 embalagem de Natas Longa Vida original
- 2 cubos de MAGGI Caldo de Carne

Informação nutricional

Energia	544,4 kcal	27%*
Proteínas	30,2 g	60%*
Lípidos	43,4 g	62%*
Hidratos de Carbono	6,4 g	2%*

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

Preparação

- 1 Pique finamente a cebola, o alho e a salsa.
- 2 Misture com o ovo, o pão, a carne picada, o colorau e 3 colheres de sopa de natas LONGA VIDA.
- 3 Tempere com sal e pimenta.
- 4 Faça almôndegas do tamanho de nozes.
- 5 Ponha a ferver a água com os cubos de carne MAGGI.
- 6 Coza as almôndegas no caldo durante 10 minutos, em lume brando; escorra e conserve-as quentes.
- 7 Derreta a manteiga, junte a farinha e deixe alourar.
- 8 Deite, pouco a pouco, 7,5dl do caldo da cozedura nas almôndegas.
- 9 Deixe o molho ferver lentamente durante 5 minutos.
- 10 Bata as Natas Longa Vida Original com as gemas e o sumo de limão e ligue ao molho.
- 11 Tempere com sal, pimenta e noz moscada.
- 12 Incorpore as almôndegas e aqueça-as, mas sem deixar ferver.
- 13 Sirva com batata cozida.