



Almôndegas

Um prato popular servido em toda a Escandinávia

Para 2-4 pessoas Tempo de preparação: 15 minutos Tempo de cozedura: 30 minutos

- 250 g de carne de vitela
- 250 g de carne de porco
- 1 cebola
- 200 ml de leite
- 2 colheres de sopa de farinha ou 100 ml de pão ralado
- 1 ovo
- Sal e pimenta a gosto

- 1 Passe a carne de vitela e de porco pelo moedor/triturador de carne 4 ou 5 vezes.
- 2 Junte a farinha ou pão ralado, o leite, o ovo, a cebola, o sal e a pimenta. Misture muito bem.
- 3 Com as mãos húmidas, faça umas bolas de carne.
- 4 Derreta um pouco de manteiga numa frigideira ou caçarola grande. Frite as almôndegas em lume baixo/médio, até a carne ficar dourada e bem cozinhada.
- 5 Sirva com batatas e vegetais.



Material necessário



Tigela



Caçarola grande

OU



Frigideira antiaderente de 30 cm

