

RECEITA:

Almôndegas ao Molho BBQ



Dificuldade
Média



Tempo de Preparo
50 minutos



Rendimento
6 porções



INGREDIENTES

- 400 g de patinho moído
- 100 g de pernil suíno moído
- 2 pães franceses
- ¼ de xícara (chá) de leite
- 2 dentes de alho
- ½ xícara (chá) de queijo parmesão ralado fino (cerca de 40 g)
- 1 ovo
- **1 litro de Liza Molho Barbecue**
- Salsinha fresca picada a gosto
- Sal e pimenta-do-reino moída na hora



MODO DE PREPARO

- 1 - Pré-aqueça o forno a 200 °C (temperatura média). Unte uma assadeira grande com azeite. Retire as carnes da geladeira e mantenha em temperatura ambiente enquanto prepara os outros ingredientes.
- 2 - Retire o miolo dos pães e misture com o leite numa tigela grande - essa misturinha, chamada panade, ajuda a estruturar a massa da almôndega.
- 3 - Descasque e pique fino o alho. Lave, seque e pique fino a salsinha.
- 4 - Quebre o ovo numa tigela e junte ao miolo de pão umedecido. Acrescente as carnes, o alho e tempere com sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto. Misture bem com as mãos, até formar uma massa homogênea.
- 5 - Forme uma bolota de carne e arremesse contra a tigela algumas vezes.
- 6 - Por último, misture o queijo ralado e a salsinha.



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br

Cargill® Helping
the world
thrive

RECEITA:

Almôndegas ao Molho BBQ



Dificuldade
Média



Tempo de Preparo
50 minutos



Rendimento
6 porções



MODO DE PREPARO

- 7 - Para modelar as almôndegas, unte as mãos com azeite e faça bolinhas do tamanho de uma bola de pingue-pongue. Distribua as almôndegas na assadeira, deixando um espaço de cerca de 1 cm entre cada uma.
- 8 - Leve ao forno preaquecido para assar por 15 minutos ou até as almôndegas começarem a dourar - não deixe muito tempo no forno, elas podem ressecar.
- 9 - Finalize, aquecendo o molho liza barbecue e deixando as almôndegas cozinharem no molho por aproximadamente 5 minutos. Sirva a seguir.



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br