

Almôndegas de Frango ao Molho



Ingredientes

- 1 tablete de caldo de galinha
- 1/2 xícara (chá) de leite morno
- 1 pão francês sem casca cortado em cubos
- 1/2 kg de peito de frango moído
- 1 ovo
- 1 cebola ralada
- 2 colheres (sopa) de salsinha picada
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 dente de alho amassado
- 2 xícaras (chá) de polpa de tomate
- 1 colher (sopa) de fondor
- 1 pitada de manjeriço seco
- 1/2 xícara (chá) de água

Modo de preparo

Dissolva o tablete de caldo de galinha no leite e misture com o pão. À parte, coloque em um recipiente o frango, o ovo, a cebola e a salsinha. Misture bem e adicione o pão. Mexa até obter uma massa homogênea. Retire porções da massa, modele as almôndegas e reserve. Aqueça o azeite e doure o alho. Junte a polpa de tomate, o fondor, o manjeriço e a água e deixe ferver. Acrescente as almôndegas. Tampe e deixe em fogo médio até que estejam cozidas (cerca de 8 minutos). Sirva em seguida.

Rendimento: 5 porções

Tempo de preparo: 30 minutos