



# ALMÔNDEGAS KEBAB

Carne — 21 MIN MÉDIO 8 PESSOAS YÄMMI 2

## Ingredientes

### Para as almôndegas

- 80 g de pimento vermelho
- 80 g de cebola roxa
- 500 g de carne de porco
- 30g de pão ralado
- 20 folhas de hortelã
- 5 g de pimentão doce
- 1 c. de chá de cominhos
- 1 c. de chá de alho em pó
- 5 g de vinho branco
- Sal e pimenta a gosto
- 1 fio de azeite

### Para o molho

- 45 g de azeite
- 1 c. de chá de alho em pó
- 1/2 c. de chá de caril em pó
- 1 embalagem de natas (200 ml)

## Preparação

- 1º** Para as almôndegas, coloque no copo o pimento e a cebola cortados em pedaços e pressione 1 vez a Função Triturar.
- 2º** Junte os restantes ingredientes, exceto o azeite e programe 2 minutos na velocidade 9.
- 3º** Com as mãos humedecidas, molde pequenos cilindros e espete cada duas num palito de espetada. Grelhe numa frigideira com um fio de azeite em lume brando.
- 4º** Para o molho, coloque no copo limpo e seco o azeite, o alho e o caril em pó e programe 1 minuto a 120°C na velocidade 1.
- 5º** Junte as natas e programe 4 minutos a 120°C na velocidade 4.