ALBONDIGAS CASERAS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: patritu

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1/2 KG de CARNE PICADA
- 1 NO MUY GRANDE de CEBOLLETA
- 2 AJO
- PEREJIL PICADO
- PIMIENTA MOLIDA
- SAL
- 1/2 VASO de VINO BLANCO
- 1 HUEVOS
- HARINA
- PAN RALLADO
- AGUA
- ACEITE

Preparación:

Paso 1

PREPARA LA MASA : PICAR ALGO MENOS DE MEDIA CEBOLLA Y EL AJO MUY PEQUEÑITO, PONER EN UN BOLL LA CARNE CON EL HUEVO ,EL AJO Y LA CEBOLLA, ECHAR UNA PIZCA DE PIMIENTA , PEREJIL , SAL Y UNA CUCHARADA DE PAN RAYADO. MEZCLAR TODO ASTA QUE SE MEZCLEN BIEN TODOS LOS

INGREDIENTES. HACER BOLAS NO MUY GRANDES AMASANDO CON LAS MANOS , HENARINAR Y FREIR EN ACEITE ASTA QUE ESTEN DORADAS. RESERBAR.

Paso 2

SALSA: DEL ACEITE DE FREIR LAS ALBONDIGAS ESCURRIR EL SOBRANTE Y DEJAR LO JUSTO PARA HACER UN SOFRITO (2 CUCHARADAS MAS O MENOS) , PICAR EL RESTO DE LA CEBOLLA TAMBIEN MUY PEQUEÑO Y SOFREIR EN EL ACEITE ASTA QUE ESTE DORADITA, AÑADIR UNA CUCHARADA DE ARINA Y SOFREIRLA UN POCO , HECHAR EL VINO BLANCO Y AGUA AL GUSTO (DEPENDE DE COMO NOS GUSTE DE ESPESA LA SALSA) REMOVER, CONDIMENTAR CON EL PEREJIL , LA PIMIENTA Y LA SAL AL GUSTO . PONER EN UNA CAZUELA LAS ALBONDIGAS CON LA SALSA Y DEJAR COCER A FUEGO LENTO ENTRE 20m Y 30m.