

Almôndegas tex-mex com chutney de alperce e malagueta

Tempo total **30 Mins.** 10 Mins. Tempo de preparação 20 Mins. Tempo de confecção

Informação nutricional (por porção)
2213 kJ / 528 kcal

Gorduras totais: **28,5 g** Proteína: **35,4 g**
Hidratos de carbono: **29,2 g**

INGREDIENTES

2 Porções

Para o chutney de alperce e malagueta

- 3** alperces grandes
- 8** alperces secos
- 1** chalota pequena
- 1** dente de alho pequeno
- 1** pedaço pequeno de gengibre, cerca de 1 cm
- 3 colheres de sopa** Kikkoman Tempero de cozinha doce ao estilo Mirin
- 3 colheres de chá** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
- Pimenta acabada de moer
- Malagueta em flocos

Para as almôndegas tex-mex

- 1** dente de alho
- 20 g** de caju
- 300 g** de carne picada de porco, vaca ou borrego ou uma mistura
- 5 colheres de chá** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
- Pimenta acabada de moer
- 0,25** de malagueta em pó
- colheres de chá**
- 0,25** de caril em pó
- colheres de**

PREPARAÇÃO

Passo 1

Para o chutney de alperce, corte em cubinhos ambos os tipos de alperces, a chalota e o alho. Rale o gengibre.

Passo 2

Ferva tudo com os outros ingredientes do chutney e deixe cozinhar em lume brando, sem tampa, durante cerca de 10 minutos, acrescentando um pouco de água, se necessário; o chutney deve ficar muito espesso (esmague um pouco, se necessário).

Passo 3

Para as almôndegas, pique bem o alho com os caju e misture-os com os restantes ingredientes das almôndegas.

Passo 4

Forme 10-12 almôndegas com a mistura de carne picada, frite-as no óleo aquecido durante 10-12 minutos e sirva com o chutney de alperce e malagueta.

chá
0,25 de cominhos
colheres de
chá