

# ALMÔNDEGAS DE FRANGO



## CONFEÇÃO

1. Prepare as almôndegas picando 2 peitos de frango, juntando a chalota picada, o pão ralado, o sal e a pimenta.
2. Na cuba da actifry, coloque a extremidade da pá misturadora, à direita da pega. Disponha as almôndegas no lado oposto à pega, deixando a outra metade, vazia. Pincele-as com azeite e cozinhar, usando o modo 5 e/ou retirando, quando estiverem a vosso gosto.

## INGREDIENTES

- 400 G DE PEITO DE FRANGO
- 1 CHALOTA, PICADA
- 1 COLHER DE. SOPA DE PÃO RALADO (USEI UMA MISTURA QUE VEM COM SALSA E ALHO)
- SAL E PIMENTA A GOSTO
- AZEITE Q.B.