

## Almondegas orientais



Ingredientes: 2 quilogramas de carne de porco (lombo)  
1 unidade de ramo de cebola francesa  
0,5 chávena de aveia (papas)  
0.25 chávena de molho hoisin  
1 colher de chá de molho worcestershire  
1 unidade de ovo

### Instruções de preparação:

Previamente, pique a carne de porco, tanto quanto desejar. Pré-aqueça então o forno a uma temperatura de 180°C enquanto prepara as almondegas. Basta misturar todos os ingredientes excepto a cebola francesa (devidamente cortados em pedaços bem pequenos) até a carne ficar homogénea. Em seguida, faça seis pequenas bolas a partir do conjunto maior, e coloque cada uma delas em formas individuais para bolinhos. Não se preocupe se estas parecerem cheias demais, já que a carne irá "encolher". Em seguida, leve ao forno já aquecido, e deixe cozer durante aproximadamente 30 minutos.

Sugestões Adicionais: O acompanhamento ideal será um arroz branco, guarnecido com a cebola francesa.