



Almôndega de frango ao molho maracujá

- ¼ (chá) de amêndoas torradas
- 2 (chá) de óleo de milho
- 2 (sopa) de salsinha picada
- ¼ (sopa) de pimenta calabresa
- 1 (sopa) de óleo
- 2 (chá) de sal
- 400 gramas de filé de peito de frango
- 1 cebola grande

Molho:

- 1 (sopa) de amêndoas em lascas torradas
- ½ (sopa) de amido de milho
- 2 (sopa) de mel
- ½ (chá) de suco de maracujá

1 (chá) de água

Em um processador ou liquidificador, triturar o frango, a cebola, a salsinha, a pimenta, o sal e as amêndoas. Untar bem as mãos com o óleo e modele 24 almôndegas. Em uma panela pequena, aquecer em fogo alto o óleo de milho e fritar as almôndegas até dourar. Em uma panela pequena, em fogo alto, cozinhar o suco de maracujá, a água, o mel e o amido de milho por 5 minutos. Servir as almôndegas com o molho, polvilhadas com as amêndoas em lascas.