

FRANGO COM MOLHO DE TOMATE E COGUMELOS



CONFEÇÃO

1. Corta se os peitos de frango aos cubos e temperatura com sal, pimenta e alho laminado.

2. Sempre sem tampa de vapor

3. Na taça coloca se o acessório misturador a manteiga e um fio de azeite. Programação manual: velocidade 2, temperatura 95°, 2 minutos.

4. Adiciona os peitos de frango e programa P1 20 minutos.

5. Aos 10 minutos adiciona os cogumelos, o vinho, a mostarda, a polpa de tomate e a farinha.

6. No final pica com salsa e serve com arroz à gosto.

INGREDIENTES

- 2 PEITOS DE FRANGO
- 1 LATA DE COGUMELOS LAMINADOS
- 3 COLHERES DE SOPA DE POLPA DE TOMATE
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE FARINHA
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE MOSTARDA
- 1 DL DE VINHO BRANCO
- SA E PIMENTA