

# PEITOS DE FRANGO PICANTE



## CONFEÇÃO

1. Descasque a cebola, corte em quatro (caso deseje picar use o ultrablade à velocidade 11 durante 10 segundos).
2. Caso use a cebola aos gomos basta colocar o misturador na taça, adicionar o azeite e condimentos, e, em seguida, iniciar o programa slow Cook P1, a 130 ° C durante 5 minutos.
3. Cortar o frango em cubos pequenos e adicioná-lo na taça, juntamente com polpa de tomate e iniciar o programa slow Cook P3 a 95 ° C durante 10 minutos.
4. Juntar as natas (caso use), verificar os temperos, caso seja necessário adicione mais um pouco e programar de novo Slow Cook P3 a 95 ° C durante 10 minutos.
5. Coloque o preparado numa travessa e junte os coentros frescos, sirva com arroz branco seco, massa cozida ou uma simples salada.
6. Receita inspirada:  
<http://www.companionetmoi.com/recettes/entrees/bricks-au-poulet-epice.html>

## INGREDIENTES

- 350 GR DE PEITO DE FRANGO
- 1 CEBOLA GRANDE ( PODE SER PICADA OU AOS GOMOS)
- 50 ML DE AZEITE
- 1 COLHER DE CAFÉ DE CARIL
- 1 PONTA DE UMA FACA DE GENGIBRE EM PÓ
- 100ML DE POLPA DE TOMATE
- COENTROS FRESCOS Q.B. OU COENTROS EM PÓ Q.B
- SAL E PIMENTA Q.B.
- PIRI-PIRI (OPCIONAL)
- 100 ML DE NATAS (OPCIONAL)