

# FIAMBRE DE FRANGO



## CONFEÇÃO

1. Coloca-se os peitos de frango na taça com a lâmina trituradora - 1 minuto, vel. 12
2. Juntam-se o ovo e os temperos - pastry P1
3. A pasta obtida coloca-se num papel vegetal e dá-se a forma de um rolo ou cubo, apertando bem, fecha-se o papel vegetal e coze-se a vapor no cesto ou na panela - steam P1 100º 30 minutos
4. No final do tempo está pronto, deixa-se arrefecer e corta-se finamente, está pronto a servir.
5. Se pretender congelar uma parte faça-o antes de fatiar.
6. Pode também fazer esta receita com peito de peru e adicionar rodelas de azeitona ou outro ingrediente a gosto.

## INGREDIENTES

- - 500GRS DE PEITO DE FRANGO CRU
- - 1 OVO
- - SAL Q.B.
- - PIMENTA Q.B.