

NUGGETS



INGREDIENTES

- 200 GR DE PEITO DE FRANGO
- 3 DENTES DE ALHO
- 2 FATIAS DE PÃO DE FORMA (PARTIDO EM PEDAÇOS)
- 1 COLHER DE SOPA, DE QUEIJO CREME (TIPO PHILADELPHIA)
- 2 COLHERES DE SOPA, DE LEITE
- MEIA COLHER DE CAFÉ, DE SAL (OU A GOSTO)
- 1 PITADA DE PIMENTA
- PÃO RALADO Q.B.
- OREGÃOS PARA MISTURAR COM PÃO RALADO (OPCIONAL)

CONFEÇÃO

1. Acessório picador

2. Colocar o frango, partido em pedaços, o alho e triturar com o turbo uns segundos, até ficar tudo misturado e picado.

3. Adicionar todos os restantes ingredientes. Usar o turbo novamente até ficar homogêneo.

4. Nota: Como a carne fica pegajosa, retiro com uma colher uma dose e coloco no prato do pão ralado. Roda-se a carne pelo pão ralado. Agora já se pode pegar e moldar a bola achatada. Depois passo novamente pelo pão ralado, para ficar crocante.
