

LINGUINE PRIMAVERA COM FRANGO E COGUMELOS



INGREDIENTES

- 2 DENTES ALHO
- 1 CEBOLA MÉDIA
- 2 FOLHAS LOURO
- 3 TOMATES MADUROS
- 200 GRS COGUMELOS
- 300 GRS MASSA LINGUINE
- 850 ML AGUA
- 2 COLHERES AZEITE
- 150 GRS DE FRANGO (USEI SOBRAS DE FRANGO ASSADO)
- 1 LATA SALSICHAS
- 8 RODELAS CHOURIÇO
- 250 GRS LEGUMES (USEI CONGELADOS - MISTURA DE ERVILHAS, FEIJAO VERDE, PIMENTO E CENOURA)

CONFEÇÃO

1. Colocar a cebola partida e os dentes de alho na maquina, escolher a opção picar velocidade 11 20 segundos.

2. Com a ajuda da espátula puxar para baixo os bocados que ficam de lado e triturar mais 15 segundos.

3. Trocar para o acessorio misturador, juntar o azeite, o louro e o chouriço e seleccionar o programa P1 cozedura lenta, durante 5 minutos.

4. Juntar o tomate partido em pedaços, os cogumelos, os restantes legumes, a água, um pouco de sal e pimenta e seleccionar o mesmo programa 10 minutos.

5. Quando terminar juntar o frango, as salsichas e a massa e deixar cozer no programa P2 durante 22 min.
