

FRANGO Á CAMPONESA



INGREDIENTES

- 2 C.SOPA DE MANTEIGA
- 2 C.SOPA DE ÓLEO
- 2 C.SOPA DE SUMO DE LIMÃO
- 600GR PEITO DE FRANGO EM CUBOS
- 150GR DE BACON EM CUBOS
- 150GR DE LINGUIÇA EM CUBOS
- 150GR COGUMELOS
- 1/2 PIMENTO VERDE EM TIRAS
- 1/2 PIMENTO VERMELHO EM TIRAS
- 1 CEBOLA GRANDE EM MEIAS LUAS
- 1 LATA REBENTOS SOJA
- 1 LATA DE MILHO
- 1/2 CUBO DE KNORR
- SAL Q.B

CONFEÇÃO

1. Comece por preparar o frango, a linguiça e o bacon cortando-os em cubos.

2. Ponha na panela a manteiga, o óleo e o sumo de limão, programe Slowcook 1 minuto.

3. Acabando o tempo, junte o frango a linguiça, o bacon e os cogumelos e programe vel.2, 95°, 15 minutos.

4. Vá entretanto arranjando os pimentos e a cebola cortando-os em tiras.

5. No fim do tempo junte, os pimentos e as cebolas, já cortados, os rebentos de soja, o milho, 1/2 cubo de knorr e adicione o sal (pouco).

6. Programe mais 15 minutos, vel.1, 95°.

7. Pode acompanhar com batata frita e arroz.
