

SALTEADO DE FRANGO COM MACEDÓNIA E MASSA COZIDA A VAPOR



INGREDIENTES

- 2 PEITOS DE FRANGO CORTADO EM CUBOS
- 1/2 CEBOLA CORTADA EM MEIAS LUAS
- MACEDÓNIA DE LEGUMES (USEI CONGELADO)
- SAL, PIMENTA E ERVAS (A GOSTO)
- AZEITE Q.B.
- MASSA (USEI LIRIOS E PENNE)
- ÁGUA A FERVER - CERCA DE 500 ML

CONFEÇÃO

1. Para a Carne:

3. Refogar a cebola com um fio de azeite programar slow cook P1. A dois minutos do fim, colocar polpa de tomate.

5. Juntar a macedónia, o frango cortado em cubos, temperar a gosto e programar slow cook P1 120graus, 15 minutos.

7. Para a massa:

8. Usar o tabuleiro preto da panela (pode usar o outro mediante a quantidade desejada) forrando-o com papel vegetal.

10. Colocar a massa a gosto, tempera-la com sal, oregãos e regar com fio de azeite e envolver (ainda em seco).

12. Juntar água a ferver até cobrir a massa.

14. Colocar sobre o robot, quando iniciar a confecção da carne. No final do tempo da carne, conferir a cozedura da massa, caso ainda não esteja, colocar mais 5 minutos.
