

# MASSA COM PEITO DE FRANGO E NATAS GRATINADA



## CONFEÇÃO

1. Coloque na taça o acessório misturador deite a água o sal e o azeite programe velocidade 2, a temperatura 130 durante 8 minutos. Adicione a massa programe velocidade 1 a temperatura 100 durante 9 minutos.
2. Retire a massa e reserve .
3. Lave a taça coloque o acessório de triturar deite a cebola , o alho e a cenoura, pique 30 segundos a velocidade 11.
4. Troque pelo misturador adicione o azeite e refogue no programa P1 de cozedura lenta.
5. Adicione o peito de frango cortado aos cubos e os cogumelos sal e pimenta e selecione velocidade 2, a 100 graus durante 20 minutos.
6. Depois para terminar adicione as natas e a nos moscada e programe velocidade 2 , a 100 graus durante 2 minutos.
7. Coloque a massa num tabuleiro de ir ao forno por cima o preparado do peito de frango e por cima queijo mozarela ralado.
8. Pre aqueça o forno a 180 graus e ponha o tabuleiro no forno para gratinar 20 minutos.

## INGREDIENTES

- 400 GR DE MASSA
- 1,2 L DE ÁGUA
- SAL
- 1 COLHER DE SOPA DE AZEITE
- 500GR DE PEITO DE FRANGO
- 150 GR DE COGUMELOS
- 1 CEBOLA MÉDIA
- 1 DENTE DE ALHO
- 1 CENOURA
- 1 COLHER DE AZEITE
- SAL E PIMENTA Q.B
- 1 COLHER DE CHÁ DE NOS MOSCADA
- 1 PACOTE DE NATAS
- 150 GR QUEIJO MOZARELA RALADO