



CONFEÇÃO

1. Coloque na taça a água com o peito e os miúdos da galinha e os ovos e a cenoura ralada tempere com sal programe 100°C 30 min.
2. No final retire o peito e os miúdos e o acessório misturador e a massinha programe V 1 100°C 10 min.
3. Entretanto, desfie o peito e corte os miúdos em pedaços pequenos. Quando terminar o programa junto tudo novamente na taça.

INGREDIENTES

- MIÚDOS E 1 PEITO DE FRANGO OU GALINHA
- ÁGUA Q.B. (CERCA DE 1,5 LITROS)
- 150 G MASSINHA PEVIDE
- SAL Q.B.