

PEITOS DE FRANGO COM MOLHO DE TOMATE E NATAS



INGREDIENTES

- 1/2 FRASCO DE MOLHO DE TOMATE RÁPIDO (PUBLICADO NA PÁGINA)
- 3 PEITOS DE FRANGO
- 1 PACOTE DE NATAS
- SAL, PIMENTA, OREGÃOS Q.B.
- 6 FATIAS DE QUEIJO MOZARELLA
- 1 PACOTE DE NINHOS DE MASSA
- SAL Q.B.
- 1,2 LTº DE ÁGUA

CONFEÇÃO

1. Peitos de Frango:

2. Abrir os peitos ao meio e temperar com sal e pimenta, fecha-los novamente. Reservar.

3. Num tabuleiro colocar molho de tomate rápido (previamente feito na CC), os peitos por cima e novamente temperados com sal e pimenta, dispor novamente tomate e adicionar as natas por cima. Colocar as fatias de mozzarella e polvilhar com oregãos.

4. Levar ao forno a 180 ° C por cerca de 30 a 45 minutos depende do tamanho dos peitos.

6. Colocar a água com o sal e programar 120 graus, 10 minutos.(sem acessório nenhum)

7. Adicionar os ninhos de massa programar 100 graus, e o tempo indicado na embalagem de cozedura. Sem tampa de vapor.

8. Escorrer e reservar.

9. Servir com os peitos de frango...e uma bela salada de alface...

11. Fonte:
<https://odocenuncaamargouu.blogspot.pt/2018/03/peitos-de-frango-com-molho-de-tomate-e.html>
