

MASSA ESPARGUETE COM FRANGO



INGREDIENTES

- 1 CEBOLA PEQUENA
- 1 DENTE DE ALHO
- 100 ML DE AZEITE
- 850GR DE FRANGO AOS PEDAÇOS
- 1 COLHER DE CAFÉ DE SAL
- 1 COLHER DE CAFÉ DE PIMENTA
- 100 ML DE VINHO BRANCO
- 100 ML DE ÁGUA
- 100 ML DE POLPA DE TOMATE
- 1 CENOURA PARTIDA AOS CUBOS
- 200 GR DE ESPARGUETE

CONFEÇÃO

1. Coloque a lâmina picadora ,pique a cebola e o alho a velocidade 11durante 10 segundos.

2. Troque a lâmina pelo acessório misturador e junte o azeite selecione o programa cozedura lenta P1.

3. Adicione o frango aos pedaços ,o sal, a pimenta ,a polpa de tomate, o vinho e a água, selecione o programa de cozedura lenta P2 a temperatura 100 graus durante 40 minutos.

4. Aos 20 minutos adicione a cenoura partida aos cubinhos.

5. Após adicione a massa esparguete e programe 10 minutos a velocidade 2 a temperatura 120 graus.

6. E sirva.
