

# FRANGO FRITO COM MASSA DE PIMENTÃO



## CONFEÇÃO

1. De véspera tempere o frango (cortado em cubos) com a massa de pimentão e o alho laminado.

---

2. Usando o fundo XL da Companion , coloque a gordura a derreter, seleccionando 150º C. Junte então a carne e seleccionar 20 minutos ou fritar, até ficar a seu gosto, mexendo de vez em quando com a ajuda da espátula.

---

3. Acompanhe com batata frita em cubos, ou umas migas ou até mesmo uma salada.

---

## INGREDIENTES

- 3 OU 4 PEITOS DE FRANGO
- MASSA DE PIMENTÃO CASEIRA Q.B.
- SAL (OPCIONAL CASO A MASSA DE PIMENTÃO TENHA O SAL SUFICIENTE)
- 2 DENTES DE ALHO, LAMINADOS E CORTADOS A MEIO
- 3 C. SOPA DE BANHA DE PORCO, DE BOA QUALIDADE