

# RANCHO SIMPLES DE BACON E FRANGO



## CONFEÇÃO

1. À parte numa frigideira, coloque algumas fatias de bacon a dourar, até ficarem crocantes. Reserve colocando-as sobre papel absorvente.
2. Coloque na taça da Companion com a lâmina ultrablade, a cebola e alho.
3. Dar uns toques de turbo. Troque depois a lâmina pelo acessório misturador e junte o azeite, a folha de louro e restante bacon em pedaços e programar Slowcook, P1, 5 minutos. Junte o tomate e a malagueta e um pouco de água e o caldo de legumes. Programe Slowcook P1, nos 100°C por mais 5 minutos. Rectifique de sal e adicione o grão, o frango desfiado e a massa. Retire a tampa de vapor e programe slowcook P2, 100°C por 20 minutos.
4. Sirva com um pouco de hortelã fresca e acompanhe com o bacon crocante.

## INGREDIENTES

- 2 LATAS DE GRÃO, COZIDO
- 1 EMBALAGEM (150G) DE FATIAS EXTRA FINAS DE BACON
- 1 CEBOLA
- 3 DENTES DE ALHO
- 1 FOLHA DE LOURO
- 2 TOMATES MADUROS
- 1 MALAGUETA
- 5 C. SOPA DE AZEITE
- ÁGUA Q.B.
- 1 PEITO DE FRANGO QUE TINHA JÁ COZIDO E DESFIEI
- 1 RAMO DE HORTELÃ
- SAL E PIMENTA Q.B.
- 1/2 CHÁV. DE MASSA COTOVELINHOS