Carne

MASSA COM FRANGO E TOMATE SECO

Blogger Oficial
Fácil
30 Min.
4-6 Doses

INGREDIENTES

- 250 G PEITO DE FRANGO S/ PELE, CORTADO EM CUBOS OU TIRAS
- SAL E PIMENTA MOÍDA NA HORA, Q.B.
- 2 DENTES DE ALHO
- 60 G CEBOLA
- 30 G AZEITE
- 1 CENOURA, EM CUBINHOS
- 400 G ÁGUA
- 200 G NATAS, PARA COZINHAR
- 1 CALDO DE LEGUMES
- 200 G MASSA RIGATONI
- 70 G TOMATE SECO EM CONSERVAI, CORTADO EM TIRAS
- OREGÃOS SECOS, A GOSTO

CONFEÇÃO

1. Coloque na taça a lâmina de corte e junte o alho e a cebola e pique na Velocidade 10 por 20 segundos. Baixe com a ajuda da espátula tudo o que tiver nas paredes da taça. Troque a lâmina pelo acessório misturador e junte agora o azeite. Seleccione o programa SlowCook P1 (130 ºC, 5minutos).
2. Adicione depois a água, as natas, o frango, a cenoura e o caldo de legumes e programar 5 minutos a 100°C na Velocidade 3.
3. Adicione a massa, envolver bem com a espátula e programar 12 minutos a 100ºC na Velocidade3.
4. Finalmente, adicione o tomate seco pelo orifício da tampa, 1 minuto antes de o tempo terminar.
5. Servir de imediato, polvilhado com oregãos secos (ou manjericão fresco).