

# ESPARGUETE DE FRANGO ASSADO



## INGREDIENTES

- SOBRAS DE FRANGO ASSADO DESFIADO ( USEI CERCA DE 400G)
- ESPARGUETE OU OUTRA MASSA A GOSTO
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 RAMINHO DE SALSA
- AZEITE QB ( UM POUCO MAIS DE MEIA CHÁVENA DE CAFÉ)
- ORÉGÃOS
- MOLHO INGLÊS
- 1 C. SOPA DE MOSTARDA
- 1 PACOTE DE CREME DE SOJA
- AZEITONAS
- SAL

## CONFEÇÃO

1. Cozer o esparguete, escorrer e reservar. Usei um tacho para acelerar o processo, mas pode ser cozido na CC .  

---

---
3. Com a ultrablade na taça, picar a cebola com o alho, a salsa e o azeite.  

---

---
5. Mudar para o acessório misturador e refogar no p1 5 min.  

---

---
7. Acrescentar o frango desfiado, mostarda, orégãos, um pouco de molho inglês e o creme de soja.  

---

---
9. Programar vel5 100° 4 min.  

---

---
11. Envolver o frango no esparguete, decorar com azeitonas e servir.  

---