

FRANGO EM MASSA DE PIMENTÃO



Receitas para a felicidade

INGREDIENTES

- 600 G DE PEITOS DE FRANGO, EM CUBOS
- 4 DENTES DE ALHO
- 100 ML DE VINHO BRANCO
- 30 ML DE AZEITE
- 1 C. SOPA DE BANHA DE PORCO
- 1 C. SOPA DE MASSA DE PIMENTÃO CASEIRA
- 1 FOLHA DE LOURO
- SAL E PIMENTA Q.B.
- SALSA Q.B PICADA
- SUMO DE MEIO LIMÃO

CONFEÇÃO

1. Tempere a carne com sal, a pasta de pimentão e o vinho branco, deixe a marinar por 1 a 2 horas.

2. Descasque e lave os dentes de alho, deite-os na taça com a lâmina picadora e o azeite e pique 20 seg./Vel. 10. Troque pelo acessório misturador, junte a banha, o frango em cubos juntamente com a marinada de pimentão e 100 ml de água.

3. Programar 130°C/25 min./Vel.4.

4. Sirva acompanhado com batatas fritas em cubo, e a carne polvilhada com salsa picada e o sumo de limão.
