

MACARRÃO COM QUEIJO, FRANGO E COGUMELOS



CONFEÇÃO

1. Na taça da cc com acessorio misturador colocar o azeite os cubos de frango e os cogumelos, programar slowcook p1.
2. Adicionar a polpa de tomate o vinho branco e as natas e programar slowcook p3 20 min.
3. À parte cozer o macarrão al-dente, por fim misturar o macarrão com o peito de frango e colocar queijo ralado por cima.
4. Levar ao forno a gratinar 5 min no grill

INGREDIENTES

- 10 ML AZEITE
- 2 PEITO FRANGO
- 1 PACOTE NATAS CULINÁRIA
- 1 LATA COGUMELOS
- 50 ML VINHO BRANCO
- 1/2 PACOTE MACARRÃO
- 2 COLHERES SOPA POLPA TOMATE
- 1/2 PACOTE DE QUEIJO RALADO