

FRANGUINHO LÁ DE CASA



CONFEÇÃO

1. Cortar os tomates em 4 e colocar juntamente com o alho e o azeite na Cuisine Companion, com o acessório misturador. Programar em Slow Cook P1 130º durante 7,5 minutos. No fim do programa, trocar momentaneamente o acessório para a lâmina ultrablade e programar velocidade 12, durante 1,5 minutos. Voltar a colocar o acessório misturador, colocar o frango partido em cubos, o caldo knorr, a cenoura partida em cubos e a água, programando para o Slow Cook, P2, 35 minutos, 100°. A 15 minutos do fim do tempo, adicionar as ervilhas e o pimento partido em bocados grandes. No fim, polvilhar com um pouco de cebolinho.
2. Acompanhar com arroz branco ou massa a gosto.

INGREDIENTES

- 2 DENTES DE ALHO
- 2 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- 2 TOMATES MÉDIOS
- 1/2 CALDO DE GALINHA
- 2 PEITOS DE FRANGO
- 2 CENOURAS
- 1/2 PIMENTO VERMELHO
- 200G ERVILHAS
- 1 PITADA DE CEBOLINHO
- 1 PITADA DE SAL
- 150ML DE ÁGUA