

MASSA DE VERÃO (COM FRANGO E CAMARÃO)



CONFEÇÃO

1. Cozi a massa na cc programei 100 graus 15 minutos vel 1.

2. Desfie o frango, adicionar os camarões cozidos e descascados, ananás partido em pedacinhos, nozes e passas a gosto.

3. Temperar no prato com maionese

INGREDIENTES

- SOBRAS DE PEITO FRANGO ASSADO (2 PEITOS)
- CAMARÃO COZIDO (300 GR)
- 10 RODELAS ANANÁS
- NOZES Q.B.
- PASSAS Q.B.
- MAIONESE PARA TEMPERAR NO PRATO
- 250 GR MASSA CONCHAS