

"FIAMBRE" DE FRANGO



INGREDIENTES

- 3 PEITOS DE FRANGO
- 1 CLARA DE OVO
- SAL Q.B
- PIMENTA Q.B
- ERVAS DE PROVENCE
- 1 CUBO DE CALDO DE GALINHA

CONFEÇÃO

1. Préaquecer o forno a 160°C.

2. Cortar os peitos de frango em pedaços.

3. Colocar na cuba, com a lâmina ultrablade, os peitos de frangos aos pedaços, a clara de ovo, o sal, a pimenta, as ervas de Provence e o cubo de caldo de galinha. Triturar durante 20 segundos, na velocidade 8. Com a ajuda da espátula, raspar as paredes da cuba e voltar a triturar durante 40 segundos, na velocidade 10.

4. Deitar a mistura numa forma oleada. Comprimir bem a carne.

5. Cozer no forno, entre 25 a 35 minutos. O centro do fiambre deve estar bem cozido.

6. Desenformar, deixar arrefecer e colocar no frigorífico.

7. Pode colocar-se numa sande ou pode servir de refeição, acompanhado de uma salada.
