



Massa de frango, cogumelos e cenoura

Ingredientes:

RECEITA PARA 4 PESSOAS



- 200g de frango desfiado
- 200g de cogumelos
- 200g de cenoura
- 200g de alho francês
- 200g de cebola
- 30g de alho
- 100ml de vinho branco
- 200g de massa cozida
- 20ml de azeite
- Sal e pimenta preta q.b.

Preparação:

- Corte o alho francês em tiras, rale a cenoura e lamine os cogumelos.
- Pique a cebola e o alho, junte a cenoura e envolva no azeite, em lume brando, durante 2 min. Junte o vinho para refrescar.
- Junte a massa e o frango e envolva durante 2 min, mexendo sempre.
- Junte o alho francês e os cogumelos, envolva e deixe cozinhar mais 5 min.
- Retifique o tempero com sal e pimenta.

NOTA: Caso não tenha os produtos frescos pode optar pelas suas versões congeladas e/ou enlatadas; Pode também experimentar a massa integral.

Massa de Frango, cogumelos e cenoura



1



2



3



4



5



6
