



 Carne —  41 MIN  FÁCIL  8 PESSOAS  YÄMMI 2

Ingredientes

- 2500 g de água
- 1-2 c. de chá de sal
- 2 fios de azeite
- 700 g de massa espirais
- 650 g de peito de frango
- Sal a gosto
- Pimenta a gosto
- 2-3 dentes de alho
- 8 g de salsa
- 90 g de azeite
- 80 g de vinho branco
- Piri-piri a gosto (opcional)
- 150 g de azeitonas descarapadas
- 300 g de tomate-cereja

Preparação

- 1º Coloque na panela 2500 g de água, 1 ou 2 colheres de chá de sal e um fio de azeite e aqueça durante 17 minutos a 100°C na velocidade 3.
- 2º Adicione a massa e programe o tempo indicado na embalagem (cerca de 8 min) a 100°C, velocidade 1 na Rotação Inversa (ou até que esteja do seu agrado). Escorra a massa, disponha-a num recipiente à parte e envolva-a com um fio de azeite para não secar.
- 3º Corte o peito de frango aos cubos pequenos e tempere-o com sal e pimenta. Reserve.
- 4º Na panela limpa e seca, coloque os dentes de alho, a salsa e o azeite e pressione a Função Triturar . Com a espátula, faça descer o que se acumulou nas paredes da panela e regule 5 minutos a 120°C na velocidade 2.
- 5º Junte o frango reservado e programe 5 minutos na velocidade 1 a 120°C na Rotação Inversa . Com a espátula, ajude a soltar algum pedaço de frango que possa ter ficado preso na lâmina (ou debaixo da mesma).
- 6º Adicione o vinho branco e piri-piri a gosto e regule mais 4 minutos na velocidade 1 a 100°C na Rotação Inversa .
- 7º Acrescente as azeitonas e o tomate-cereja cortado ao meio e programe 1 minuto na velocidade 1 a 100°C na Rotação Inversa . Retifique os temperos, se necessário, e se preferir o frango mais cozinhado programe mais 1 ou 2 minutos na mesma velocidade e temperatura.
- 8º Envolve o preparado de frango, tomate e azeitonas na massa e sirva de imediato.