



Frango Estufado com Legumes e Espiral Colorida



RECEITA DE
CONSUMIDOR

Ingredientes

- 1 emb. de cebola picada
- ½ emb. de Ervilhas 1kg
- frango limpo
- azeite
- alho picado q.b.
- 300 g espirais de cores
- 1 folha louro
- 1 caldo de galinha
- sal q.b.
- cenoura



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Coza as massas de espiral em água e sal cerca de 10 min. Escorra a água e reserve.
2. Leve a estufar o frango já limpo com Cebola Picada, alho picado, uma folha de louro, um caldo de galinha e um pouco de sal.
3. Quando estiver quase cozinhado junte as Ervilhas e cenoura às rodelas ou cubinhos. Deixe cozinhar em lume brando.
4. Acompanhe com a massa de espiral.

Produtos Associados



Ervilhas

1 kg