

Carne moída de frango

Refeição principal

● Total 20 minutos 3 porções

Ingredientes

| | |
|--|----------------------------------|
| ou | ou |
| 100 gramas de filé de frango cru | 1 tomate (15 g) |
| ou | ou |
| 1 pitada de sal, cozinha (0 g) | azeitona preta em conserva (3 g) |
| ou | |
| 1 colher de chá, folhas de condimento, tomilho, seco (1 g) | |

Método de preparo

1

Corte o filé de frango em pedaços e triture no processador até virar carne moída. Despeje na panela com um fio de azeite e refogue com os temperos. Deixe o tomate apurar e sirva.

2

Corte o filé de frango em pedaços e triture no processador até virar carne moída. Despeje na panela com um fio de azeite e refogue com os temperos. Deixe o tomate apurar e sirva.