

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.