

# Farinha de pau de frango (a partir dos 6 meses)

Crianças —    28 min  4 pessoas

[chef.continente.pt/receitas/farinha-pau-frango-partir-dos-6-meses](http://chef.continente.pt/receitas/farinha-pau-frango-partir-dos-6-meses)



## Ingredientes

60 g de cebola  
1 dente de alho pequeno  
60 g de polpa de tomate  
15 g de azeite  
100 g de frango sem pele  
300 g de água  
50 g de farinha de mandioca

## Confeção

1. Coloque no copo a cebola, o alho, a polpa de tomate e o azeite e pressione a Função Triturar . De seguida, programe 5 minutos, a 120°C na velocidade 2.
2. Junte o frango cortado em pedaços pequenos e programe 3 minutos, a 100°C na velocidade 2.
3. No final do tempo programado, regule a Função Triturar . Com a espátula, faça descer o que se acumulou nas paredes do copo
4. Adicione a água e a farinha de mandioca e programe 5 minutos, a 100°C na velocidade 2.
5. No final, pode triturar 10 segundos na velocidade 5 (ou 6 se gostar da textura mais fina)
6. **Nota**  
A farinha de pau engrossa bastante depois de arrefecer. Para reaquecer, recoloque a farinha de pau no copo, adicione água a gosto e programe uns minutos, a 50°C na velocidade 2.
7. **Dica**  
Para fazer farinha de pau de peixe, substitua o frango pela mesma quantidade de peixe (sem pele nem espinhas).