

Massa com peitos de frango, cogumelos e crème fraîche

Carne —   25 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/massa-com-peitos-de-frango-cogumelos-e-creme-fraiche-



Ingredientes

4 peitos de frango pequenos
Sal e pimenta q.b.
Azeite q.b.
1 noz de manteiga
3 dentes de alho
3 ramas de tomilho
200 g de mistura de cogumelos frescos
300 g de crème fraîche
100 ml de leite
350 g de massa ninhos com ovos Continente
Cebolinho q.b.

Confeção

1. Tempere os peitos com sal e pimenta.
2. Numa frigideira com um fio de azeite, marque bem os peitos de ambos e lados.
3. Adicione a manteiga, 2 dentes de alho esmagados e o tomilho.
4. Regue o frango com a manteiga, passe tudo para um pirex e leve ao forno pré-aquecido a 160°C por cerca de 5 minutos.
5. Na mesma frigideira, salteie os cogumelos laminados com o restante dente de alho picado.
6. Tempere com sal e pimenta e quando a água da cozedura tiver evaporado, retire-os do lume e reserve.
7. Noutra frigideira, coloque o crème fraîche e o leite, tempere com sal e pimenta e deixe ferver.
8. Coza a massa em água temperada com sal.
9. Quando estiver al dente, escorra-a e envolva-a na frigideira com o crème fraîche.
10. Sirva a massa com os peitos de frango e os cogumelos e polvilhe tudo com cebolinho picado.