

Massada de frango com grão e hortelã



4/6 doses - Fácil
30 min.

- 2 cebolas
- 80 g de Vaqueiro Alho
- 1 frango cortado em pedaços
- sal
- pimenta de moinho
- noz moscada
- 1 lata de tomate em pedaços
- hortelã
- ± 1 l de água
- 1 casca de limão ou de lima
- 150 g de macarronete
- 400 g de grão de bico cozido

1 – Descasque e pique as cebolas. Derreta a Vaqueiro Alho num tacho, junte a cebola picada e deixe alourar.

2 – Adicione os pedaços de frango e cozinhe, mexendo, até estarem dourados. Tempere com sal, pimenta e noz moscada e junte o tomate em pedaços e um pé de hortelã.

3 – Tape e deixe cozinhar sobre lume muito brando entre 15 a 20 minutos.

4 – Regue com a água a ferver e a casca de limão. Quando retomar fervura introduza a massa e o grão.

5 – Deixe cozinhar, tapado e sobre lume brando, até a massa estar al-dente. Rectifique o sal e pimenta e salpique com folhas frescas de hortelã.