



Croquetes de Frango com Ratatouille

Ingredientes:

Frango

400 g

Ameixas secas

50 g

Bacon em fatias

50 g

Mussarela

200 g

Farinha de rosca

30 g

Fécula de milho

1 colher de café

Ovo

1 unidade

Abobrinha

½ unidade

Berinjela

½ unidade

Cebola

½ unidade

Alho

1 dente

Pimentão

½ unidade

Salsinha picada

1 colher de chá

Molho de soja

1 colher de sopa

Sal

a gosto

Pimenta

a gosto

Modo de preparo

Corte a mussarela em 5 cubos de 2 cm aproximadamente. Envolve a mussarela e a ameixa com as fatias de bacon. Processe o frango e amasse-o junto com a farinha de rosca, a fécula, o ovo, o sal e a pimenta. Recubra o recheio com a preparação do frango e faça bolinhas.

Coloque os croquetes no MultiCocção, pincele com amostarda misturada com um pouquinho de óleo. No outro compartimento coloque a abobrinha, a berinjela, a cebola, o alho, o pimentão, o sal e a pimenta. Tampe o MultiCocção e cozinhe durante 5 minutos em potência máxima. Ao finalizar, acrescente a salsinha picada e o molho de soja e mexa.

