

Tortinhas de Frango, Espinafre, Presunto York e Mussarela

Ingredientes:

Massa para pastel

1 unidade

Espinafre

½ maço

Mussarela

80 gramas

Noz moscada

½ colher (café)

Frango

50 gramas

Presunto

1 fatia

Sal e pimenta

a gosto

Ovo

½ unidade

Queijo ralado

a gosto

Phoca PDF

Azeite em spray

quantidade necessária

Modo de Preparo

Lave o espinafre e coloque-o no BigCheff. Cozinhe por 2 minutos, ao finalizar retire e escorra.
Unte com o azeite em spray e forre a base do BigCheff com a massa de pastel. Faça furinhos com um garfo na massa, cozinhe por 1 minuto na potência máxima.
Corte em pedaços o espinafre e a mussarela, misture com a noz moscada e a metade do ovo.
Corte o frango com o ovo, adicione sal e pimenta e misture.
Arme, colocando sobre a mesa a preparação do espinafre, depois cubra com presunto e depois o frango.
Jogue o queijo ralado por cima, tampe e cozinhe por 2 minutos e meio na potência máxima.





Phoca PDF