



Frango Florentino

Ingredientes:

Frango desossado

500 g.

Cebola

½

Bacon em cubos

150 g.

Espinafre

1 atado

Azeitonas pretas descaroçadas

100 g.

Salsa picada

2 colheres (sopa).

Sal e pimenta do reino

a gosto

Opcional: Azeite

3 colheres (sopa)

Procedimento:

Cortar o frango em cubos de 1 centímetro e meio e salpimentar. Cortar a cebola em cubos de ½

centímetro. Cortar as azeitonas em fatias. Cortar cada folha de espinafre em 4 partes. Colocar na Olla MicroCheff o frango, a cebola, o espinafre, o bacon, salpimentar e misturar bem. Tampar e cozinhar na potência alta durante 5 minutos. Uma vez finalizada a cocção destampar com cuidado de não se queimar com o vapor, enxugar a água, acrescentar as azeitonas, misturar e cozinhar tampado mais 1 minuto . Uma vez finalizada regar com o azeite (opcional) e a salsa.

