



Frango Express ao queijo roquefort

Ingredientes:

Peito de frango desossado

500 g.

Queijo roquefort

100 g.

Creme de leite

200 g.

Nozes picadas

50 g.

Sal e pimenta do reino

a gosto

Procedimento:

Cortar o frango em cubos de 2 centímetros. Com um garfo pisar o queijo roquefort até formar uma pasta. Colocar estes ingredientes na panela MicroChef junto com o creme, salpimentar e misturar bem. Tampar e cozinhar na potência alta durante 3 minutos. Ao finalizar mexer e cozinhar por mais 3 minutos. Retirar, mexer e deixar repousar 2 minutos. Servir polvilhando com as nozes.



