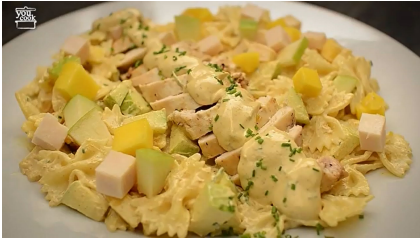




Salada de Frango Manga e Maçã



4 Pax



40min



Fácil

Ingredientes

400gr de peito de frango Lusiaves
200gr de peito de frango fumado
2 maçãs verdes
½ limão
½ lima
1 manga
1 dente de alho
Cebolinho
3 colheres de chá de pasta de caril
5 colheres de sopa de maionese
5 colheres de sopa de iogurte grego natural
400gr de massa cozida
azeite
Sal
Pimenta preta

Preparação

Começamos por temperar o peito de frango com sal, pimenta preta, sumo de ½ limão, esmagamos 1 dente de alho e regamos com um pouco de azeite. Vai ao forno pré-aquecido a 180° entre 20 a 25 minutos. Quando estiver pronto

fatiamos. Cortamos também o peito de frango fumado, primeiro em tiras e depois em cubos e picamos o cebolinho. De seguida preparamos o molho, numa tigela pomos a maionese, juntamos a pasta de caril e mexemos muito bem, acrescentamos o iogurte, voltamos a mexer, pomos o cebolinho picado e envolvemos, regamos com sumo de ½ lima, voltamos a mexer e terminamos temperando com sal. Descascamos a manga e cortamos em cubos pequenos. Cortamos também as maçãs em cubos sem lhes retirar a casca. Numa travessa funda colocamos a massa cozida, juntamos a maçã, a manga, o peito de frango fumado e umas boas colheradas do molho, mexemos tudo muito bem para que toda a massa fique envolvida no molho. Por cima da massa colocamos o peito de frango fatiado, acrescentamos mais um pouco de maçã e manga e finalizamos com mais umas colheradas de molho e salpicamos com o cebolinho.