

## Anexo II - Ficha Técnica

NOME DA RECEITA: Frango cremoso ao molho de aipim

QUANTIDADE DE PORÇÕES .120 porções. TEMPO DE PREPARO 90 MIN



INGREDIENTES	QUANTIDADES
Sobrecoxa de frango	20 kg
Aipim	10 kg
Tomate	10 unidades médias
Cebola	10 unidades médias
Alho	500 g
Pimentão	5 unidades médias
Coentro	1 maço
Açafrão	2 colheres de sopa rasas
Óleo	250 ml
Sal	A gosto

### MODO DE PREPARO

Cozinhe o aipim em água com sal e açafrão até ficar bem macio e reserve um pouco da água do cozimento. Bata o aipim no liquidificador com essa água até formar um creme liso. Em uma panela, refogue a cebola e o alho no óleo, acrescente o pimentão, e por último o tomate. Adicione o frango e o sal, deixando cozinhar até dourar. Em seguida, adicione o creme de aipim ao frango, misture bem e deixe cozinhar por alguns minutos até engrossar. Ajuste o sal e finalize com coentro por cima.