



Salada Tropical de Massa com Tirinhas de Peru

salada tropical de massa com tirinhas de peru

30 min | ** | Prato Principal

para 4 pessoas
ingredientes

250 g de massa
(macarronete

penne ou fusilli)

Água

Sal qb

1 manga

Limão

1 malagueta vermelha

Hortelã

300 g de peito de peru
em tirinhas

2 colheres de sopa de
Becel Cozinha

Pimenta de Moimho

Alho em pó

150 g de folhas de
espinafres vermelhos

modo de preparação (para 4 porções)

para salada tropical de massa com tirinhas de peru

1. Coza a massa em água a ferver temperada com sal até estar al-dente.
2. Ao mesmo tempo, descasque a manga, elimine o caroço e corte-a em cubos.
3. Coloque a manga numa taça, junte-lhe a raspa da casca do limão e sumo de metade, a malagueta previamente limpa de sementes e picada em pedacinhos e algumas folhinhas de hortelã.
4. Aloure as tirinhas de peru na Becel Cozinha bem quente, tempere com uma pitada de sal, pimenta moída na altura e alho em pó. Deixe cozinhar, mexendo de vez em quando, até a carne estar tenra. Retire do lume, regue com o sumo do restante limão e junte à manga. Adicione as folhas de espinafres e a massa, previamente passada por água fria e bem escorrida, e misture bem.

Saboroso!