



TALHARIM COM FRANGO E GERGELIM

Ingredientes:

350g de macarrão linguine seco 1/2 kg de macarrão linguine fresco

1 colher (sopa) de sementes de gergelim

2 colheres (sopa) de Óleo de Canola Pazze

200g de peito de frango sem pele nem osso cortado em tiras finas

1/3 de xícara (chá) de manteiga ou margarina

1/2 xícara (chá) de água quente

1 colher (sopa) de molho de soja

1 colher (sopa) de vinagre de maçã

1 colher (sopa) de mel

1 colher (sopa) de Óleo de Gergelim Pazze

1/4 de colher (chá) de pimenta-malagueta

Modo de Preparo:

Em um caldeirão ferva 4 litros de água. Cozinhe o macarrão na água fervente até ficar "al dente". Numa frigideira refogue as sementes de gergelim em fogo moderado, mexendo sempre. Retire -as e reserve. Aqueça o Óleo de Canola Pazze, junte as tiras de frango e refogue -as por 3 minutos e reserve. Em uma tigela bata a manteiga com a água. Misture aí o molho de soja, o vinagre, o mel, o Óleo de Gergelim Pazze e a pimenta. Escorra bem a massa e passe -a para uma travessa funda. Junte o molho ao talharim e misture bem. Acrescente o frango e o caldo, mexa bem; polvilhe com as sementes tostadas. Sirva em seguida.

Indústria de Óleos Vegetais Pazze Ltda.

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS.

Fone: (055) 3375-3878 Fax: (55) 3375-1899 Homepage: www.pazze.com.br