

# RECEITA



## TUTTIFRUTTI

### DO QUE VOCÊ PRECISA?

- 2.5kg de batatas fritas Aviko
- 5 filés de peito de frango
- 20g de manteiga
- 500g de tutti-frutti
- 4 colheres de sopa de geleia de damasco
- 100g de castanha de caju
- 2 cebolinhas, picadas
- 1 pimenta vermelha, fatiada
- 1 colher de sopa de páprica
- 1 colher de sopa de semente de nigella
- 1 colher de sopa de sal marinho
- 1 colher de sopa de salsinha seca

### MODO DE PREPARO

Fatie o peito de frango em tiras e deixe o tutti-frutti em banho maria. Aqueça 20g de manteiga em uma frigideira e espere até parar de espumar. Jogue as tiras de frango na frigideira, deixe fritar até dourar e tempere com o mix de ervas. Remova o frango da frigideira e o mantenha aquecido. Aqueça o tutti-frutti na mesma frigideira. Adicione a geleia de damasco e um pouco de água, se

necessário, e faça um molho liso. Frite as batatas por 3,5 minutos a 170 °C até dourarem e ficarem crocantes.

Coloque as batatas fritas em uma vasilha ou tigela e cubra-as com as tiras de frango e o tutti-frutti. Finalize com a cebolinha, a pimenta vermelha e a castanha de caju.

[www.aviko.com](http://www.aviko.com)



*Share success with potatoes*