

## **Sabores da C.Vale**

### **Ninho crocante**

#### **Ingredientes**

01 pacote pequeno de massa para pastel  
500 gr de peito de frango C.Vale desfiado  
01 cebola média picada  
03 dentes de alho amassados  
01 tomate picadinho  
Pimentão e cheiro verde a gosto  
200 gr de mussarela ralada para polvilhar

#### **Modo de preparo**

Acomodar as massas de pastel em forminhas de pão de queijo e assar em forno pré-aquecido por cerca de 30 minutos, até dourar. Refogar o frango com os demais ingredientes. Encher as cestinhas com o recheio, polvilhar a mussarela e levar ao forno para gratinar.

#### **Dica**

Para manter a crocância da massa, o recheio deve ficar sequinho.