



# Aperitivos - Sabor a India

8 peças



Muito fácil

up to 20 Min.



## Ingredientes:

### Para confeccionar:

- 1 Pizza Spinaci Dr. Oetker
- 2 Peitos de frango
- 1 Pacote de natas
- 1 Limão
- 1 dente de alho
- Caril em pó
- sal , pimenta e azeite
- 1 Manga

### Utensilios:

- Cortante redondo (5cm diâmetro)

- 1 Pré-aqueça o forno: (Elétrico:220°C / Ventilado:200°C / Gás: 4-5).
- 2 Retirar a pizza da embalagem e coloca-la na grelha central e deixar cozer:  
Ristorante: 11-13 min. (A pizza está pronta quando o queijo estiver derretido)
- 3 Enquanto a pizza está no forno, cortar em pequenos pedaços os peitos de frango, regar com sumo de limão e temperar com sal e pimenta. De seguida saltear em alho e azeite até ficar dourado e juntar as natas e o caril. Deixar apurar durante uns minutos. Descascar a manga e cortar aos cubinhos.
- 4 Retirar a pizza do forno e deixar arrefecer, recortar pequenos círculos da pizza com o cortante redondo (cerca de 10). Em cada um colocar alguns pedaços de frango, e decorar com os cubinhos de manga, repetir para os restantes.

**Dica:** Os restos da pizza poderão ser usados como croutons para uma salada.



Delicie-se com + uma receita da Dr. Oetker © Dr. Oetker Portugal Lda,  
www.oetker.pt  
e-mail: servico.consumidor@oetker.pt Tel: 218 981 071