Massa de Frango com cogumelos e legumes salteados

**Ingredientes:**

250g de massa Fettuccine

1 Peito de frango

50g de cogumelos frescos laminados

100ml de natas para culinária

4 Dentes de alho picados

½ Cebola picada

½ Curgete em tiras fininhas

1 Cenoura ralada

Sal q.b

Pimenta q.b

Azeite q.b

**Preparação:**

1. Levar um tacho ao lume com água para cozer o peito de frango durante 20minutos e temperar com sal. Quando estiver cozido, esfiape-o e reserve.
2. Noutro tacho levar água ao lume para cozer a massa durante cerca de 8/10 minutos, e temperar com sal. Quando cozida, escorra-a e passe-a por água fria e reserve.
3. De seguida colocar uma frigideira ao lume com azeite q.b.
4. Quando o azeite estiver quente adicione o alho e deixe fritar um pouco.
5. Acrescentar a cebola ao alho e mexer sempre para não queimar.
6. Adicione os cogumelos e deixe saltear um pouco.
7. Adicione a curgete e a cenoura, deixando saltear tudo muito bem.
8. A este preparado juntar o peito de frango esfiapado e temperar com pimenta e se necessário sal.
9. Adicionar as natas envolvendo tudo e deixar apurar os sabores em lume médio até ganhar consistência.
10. Por fim coloque a massa numa taça de servir e colocar o preparado da frigideira em cima e misturar bem com a ajuda de dois garfos.

Está pronto a servir.

Bom Apetite!