

# FRANGO COM TOMATES E COGUMELOS



## CONFEÇÃO

1. Descasque as chalotas. Corte os cogumelos em quatro. Coloque as chalotas na taça com a lâmina picadora. Pique na velocidade 11 durante 10 seg.
2. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Junte o azeite e o vinho branco e seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 5 min.
3. No final do programa, junte o frango, os tomates, o tomilho, a folha de louro e a Maizena® diluída no caldo e tempere com sal. Seleccione o programa P2 a 95 °C durante 50 min. Após 20 min., junte os cogumelos. No final da cozedura, sirva de imediato.

## INGREDIENTES

- 750 G COXAS DE FRANGO
- 2 CHALOTAS
- 250 G COGUMELOS
- 5 CL AZEITE
- 15 CL VINHO BRANCO
- 200 G TOMATES PELADOS (DE LATA)
- 1 RAMINHO DE TOMILHO
- 1 FOLHA DE LOURO
- 15 CL CALDO DE GALINHA
- 1 C. DE CHÁ DE MAÏZENA®
- SAL