

# FRANGO DE FRICASSÉ COM TOSTAS



## INGREDIENTES

- 1 FRANGO EM PEDAÇOS SEM PELE
- 1 CEBOLA MÉDIA
- 2 DENTES DE ALHO
- 2 FOLHAS DE LOURO
- 50 ML DE AZEITE
- 330 ML DE CERVEJA
- 1 C. DE SOBREMESA DE MAIZENA (OPCIONAL)
- 2 GEMAS DE OVO
- SAL, PIMENTA E SALSA QB

## CONFEÇÃO

1. Com a lâmina picadora, picar a cebola e os dentes de alho vel10/15 seg.

---
2. Trocar para o acessório misturador, adicionar o azeite, as folhas de louro e os pedaços de frango, e programar slow cook P1/15 min.

---
3. Adicionar a cerveja, sal e pimenta a gosto, e programar vel1/120C/40min, sem tampa reguladora de vapor.

---
4. Tirar os pedaços de frango e reservar. Tirar as folhas de louro e descartar.

---
5. Trocar para lâmina picadora, programar vel12/30seg. Desfazer as gemas com a maizena (opcional) e adicionar um pouco do molho de estufar o frango mexendo sempre, para as gemas não cozerem. Verter as gemas na taça da CC e programar vel4/90C/4min. Entretanto, torrar as fatias de pão e picar finamente a salsa.

---
6. Verter o molho por cima do frango e polvilhar com salsa a gosto. Acompanhar com pão torrado, e salada/legumes cozidos a gosto.

---
8. Durante o tempo de cozedura do frango pode usar a panela de vapor para cozer arroz e ou legumes para acompanhamento.

---