

FRANGO DE FRICASSÉ



INGREDIENTES

- 1 KG PEITO FRANGO (OU 1 FRANGO PARTIDO AOS PEDAÇOS)
- 2 CEBOLAS GRANDES
- 75 ML AZEITE
- SAL
- PIMENTA
- 6 DENTES ALHO
- 1 DL (TEMPERAR) DE VINHO BRANCO
- 2 DL (REFOGADO) DE VINHO BRANCO
- 1 CUBO DE CALDO KNORR DE GALINHA
- 1 COLHER DE SOPA DE MAIZENA (CHEIA)
- 3 GEMAS
- SUMO DE ½ LIMÃO MÉDIO
- 3 COLHERES DE SOPA DE SALSA PICADA

CONFEÇÃO

1. Temperar os peitos aos cubos com sal, alho picado, pimenta e vinho branco. (Se possível, de véspera)
2. Lâmina picadora. .Picar cebolas e alho velocidade 10, 15 segundos.
3. Trocar para misturador. Adicionar azeite e programar P1 , mas alterar para 7 minutos.
4. Colocar frango, knorr partido e o vinho branco. Misturar com espátula.
5. Programar Velocidade 1, 115° por 30 mnts. Verificar se frango está cozido. Se não colocar mais tempo.
6. Retirar o frango para uma travessa. Tirar um pouco de caldo para uma tigela e dissolver farinha. Adicionar ao restante molho. Programar velocidade 5, 95° por 3 minutos.
7. Bater as gemas com o sumo de limão e deitar devagar pela abertura do acessório do vapor. E também a salsa.
8. Deitar o molho por cima do frango.
9. Acompanha com arroz branco, batata frita ou puré.