

FRANGO DE FRICASSÉ COM ARROZ A VAPOR



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 MEIO LIMÃO MÉDIO
- 3 COLHERES DE SOPA DE SALSA PICADA
- ARROZ
- 1 CHÁVENA DE ÁGUA A FERVER
- 1 CHÁVENA DE ARROZ CAROLINO OU AGULHA
- SAL Q.B.
- 2 OU 3 NOZES DE MANTEIGA OU FIO DE AZEITE

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. Trocar para misturador. Adicionar azeite e programar P1 , mas alterar para 7 minutos.
3. Colocar frango, knorr partido e o vinho branco. Misturar com espátula. Programar Velocidade 1, 110° por 30 minutos.
4. Colocar o cesto de vapor forrado a papel vegetal com o arroz, a água, a manteiga (ou azeite) e o sal). Colocar a tampa de vapor para que saia o mínimo de vapor da taça.
5. No fim 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.
6. Bater as gemas com o sumo de limão e deitar devagar pela abertura do acessório do vapor. E também a salsa.
7. Deitar o molho por cima do frango. Acompanha com o arroz branco.