

# FRANGO FRICASSÉ



## CONFEÇÃO

1. Colocar na taça com lâmina corte as 2 cebolas em quartos, os 3 dentes de alho e a salsa programar vel 10 15 seg
2. Trocar para acessório misturador e por o azeite, refogar programando slowcook p1 130 graus 5 min (definições automáticas do p1)
3. No fim colocar o frango partido em pedaços, espremer o sumo dos 2 limões, temperar com sal colocar o vinho e a água e programar 120 graus 30 min vel 3
4. Quando faltar 5 min adicionar a colher sopa maizena bem misturada num pouquinho de água no molho e deixar terminar.
5. Numa taça desfazer as 2 gemas e por uma concha de molho do frango para não talhar, adicionar na taça da CC e mexer com a espátula.
6. Acompanhar com puré ou arroz ou batatas fritas e pão para o molho que é guloso.

## INGREDIENTES

- 1 FRANGO PARTIDO EM PEDAÇOS
- 2 CEBOLAS MÉDIAS
- 3 DENTES ALHO
- SALSA
- AZEITE Q.B.
- 2 LIMÕES
- 50 ML VINHO BRANCO
- 250 ML ÁGUA
- SAL A GOSTO
- 2 GEMAS
- 1 COLHER SOPA FARINHA MAIZENA