

COXAS DE FRANGO DE CEBOLADA COM COGUMELOS



INGREDIENTES

- 1 KG COXAS FRANGO SEM PELE
- 150 G COGUMELOS FRESCOS
- 1 PACOTE SOPA DE CEBOLA KNORR
- 1 CEBOLA GRANDE
- 2 DENTES DE ALHO
- SAL Q.B.
- MANJERICÃO SECO Q.B.
- PIMENTA PRETA Q.B.
- ALHO EM PÓ Q.B.
- PIMENTÃO DOCE Q.B.
- 1 COPO VINHO BRANCO
- 1/2 ÁGUA (SE NECESSÁRIO)
- AZEITE PARA REFOGAR

CONFEÇÃO

1. Fazer uma marinada juntado ao frango os respectivos temperos a gosto (sal, pimenta preta, pimentão doce, alho em pó, manjeriçãO seco), a sopa de cebola e o vinho branco; deixar marinar entre 15 e 30 min;
2. Colocar a lâmina picadora na taça, adicionar a cebola aos cubos e os alhos e programar vel 12 por 25 seg;
3. Trocar a lâmina picadora pela pá misturadora, acrescentar o azeite e programar slow cook P1, 5 min, 130°C;
4. Deitar o frango na taça juntamente com a marinada, acrescentando água se necessário; juntar os cogumelos frescos e programar slow cook P2, 45 min, 100°C; a meio do programa rectificar os temperos se necessário;
5. Acompanhe com arroz branco ou com umas batatas pequenas assadas no forno, aromatizadas com ervas secas.