CODORNA FRITA AO MOLHO DE VINHO TINTO

INGREDIENTES

4 codornas cortadas em 4 metades

4 dentes de alho socados

salsa picada

1 copo de vinho tinto seco

¼ copo de azeite de oliva

1 colher (chá) de pimenta caiena

pimenta do reino a gosto

sal a gosto

1 caixa de creme de leite

¼ de copo de leite

farinha de trigo

óleo para fritar

papel absorvente, para escorrer a fritura.

MODO DE PREPARO

Corte cada codorna em 2 metades.

Ponha as codornas em uma tigela e tempere-as com com alho socado, pimenta caiena, salsa picada e sal a gosto .

Adicione o vinho e reserve por 30 minutos.

É importante virar as codornas após 15 minutos, para que fiquem bem temperadas.

Após os 30 minutos, aqueça o óleo em uma frigideira funda.

Passe as codornas, em ambos os lados, na farinha de trigo, antes de colocar para fritar.

Quando o óleo estiver bem quente, acrescente as codornas, não esquecendo de virá-las, durante a fritura, até ficarem douradas.

Retire-as da frigideira e escorra bem, colocando-as sobre o papel absorvente.

Faça o molho para as codornas começando com o tempero utilizado no passo anterior. Ou seja: alho socado, pimenta caiena, salsa picada, sal e vinho.

Coloque tudo em uma panela pequena, acrescentando, a esse tempero, o creme de leite, duas colheres de sopa de farinha de trigo dissolvidas em ¼ de um copo de leite e ¼ copo de azeite de oliva.

Deixe esse creme aquecer, em fogo médio, até engrossar.

Desligue o fogo e transfira esse creme para um recipiente de vidro(tigela refratária).

Coloque as codornas, que estavam sobre o papel absorvente, em um recipiente de acordo com a sua preferência e

use a imaginação para a montagem do prato.

Pode ser servido como prato principal ou aperitivo.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12966-codorna-frita-ao-molho-de-vinho-tinto.html