COQ AU VIN – GALO (FRANGO) AO VINHO

INGREDIENTES

2 kg de frango

150 g de bacon picado

2 échalotes picadas (ou cebola)

4 cenouras (sem casca e sem extremidades) em rodelas

1/2 kg de mini cebolas descascadas

80 g manteiga

azeite de oliva

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

750 ml de vinho tinto seco

150 g de champignon - cortado em 4

1 limão

louro a gosto

tomilho a gosto

2 dentes de alho

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

PARTE 1:

Parte 1:Em uma panela de ferro pequena adicione o bacon e água. Cozinhe o bacon até levantar fervura.

Peneire o bacon cozido. Reserve.

PARTE 2:

Parte 2:Em uma panela de ferro grande, em fogo baixo, adicione manteiga e azeite.

Coloque as mini cebolas. Doure e reserve.

PARTE 3:

Parte 3:Em uma frigideira, adicione 20 g de manteiga.

Salteie os champignons.

Adicione 1 colher (sopa) de suco de limão.

Coloque sal e pimenta-do-reino a gosto. Misturar e saltear. Reserve.

PARTE 4:

Parte 4:Na mesma panela de ferro grande onde se dourou as mini cebolas em fogo baixo, coloque o bacon reservado. Dourar bacon.

Adicione as partes maiores do frango e doure.

Adicione as partes menores do frango e doure.

Adicione as échalotes picadas (ou cebolas).

Acrescente as cenouras e mexa até homogeneizar.

Salpique a farinha de trigo nas partes do frango.

Mexer ate cozinhar a farinha de trigo.

Adicione os temperos e mexa.

Adicione o vinho.

Tampe a panela e cozinhe em fogo baixo por aproximadamente 2 horas.

Penetre o frango com garfo periodicamente depois da primeira hora de cozimento.

Quando o frango estiver cozido, adicione os champignons e as mini cebolas (parte 2 e 3).

Finalize quando o suco ficar espesso.

Drene o molho e coloque em potes a parte.

Sirva partes do frango individualmente nos pratos acompanhados de baguete e molho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14333-coq-au-vin-galo-frango-ao-vinho.html