

COQ AU RIESLING

INGREDIENTES

1 belo galo
2 copos de riesling
150 g de champignons
3 cebolas
150 g de creme de leite fresco
1 latinha de mousse de foie gras
75 g de manteiga
sal
pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga em uma caçarola (de preferência de ferro) e doure o frango cortado em pedaços. Coloque sal e pimenta logo que os pedaços de carne adquiriram uma bela cor.

Derrame o riesling para descolar o fundo da caçarola (tostado).

Aqueça até a ebulição mexendo para não grudar.

Junte as cebolas e os champignons em finas fatias.

Misture o conteúdo da latinha de mousse de foie gras, que deve dissolver-se em seguida.

Ajuste o sal e a pimenta após provar.

Cubra e cozinhe em fogo baixo por 30 minutos.

Acrescente o creme de leite.

Continue o cozimento por outros 30 minutos.

Verifique novamente o sal.

O molho deverá estar reduzido. Sirva quente acompanhado de arroz creole.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17271-coq-au-riesling.html>