

FRANGO AO VINHO (COQ AU VIN)

INGREDIENTES

1 kg de coxa e sobrecoxa

500 ml de vinho tinto seco (aproximadamente)

60 ml de aceto balsâmico

2 xícaras (cafê) de açúcar

1/2 cebola média

cravos (1 colher de sopa cheia)

4 dentes de alho

ervas da provence

pimenta rosa

pimenta branca

pimenta-do-reino (todas moídas na hora)

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

200 g de champignon paris (fresco)

20 g de manteiga

3 colheres (sopa) de azeite virgem

8 cubos bem de bacon

sal a gosto

cheiro-verde

cebolinha

folhas de louro

alecrim

tomilho

MODO DE PREPARO

Fazer o bouquet garni com (cheiro verde, cebolinha, folhas de louro, alecrim e tomilho)

Cravejar meia cebola com os cravos

Corte os dentes de alho

Coloque no frango o bouquet garni, sal, cebola cravejada, alho, açúcar, as pimentas ervas da provence, aceto balsâmico e vinho (deixar marinando por 12 horas).

Aqueça o azeite, o bacon e deixe dourar bem.

Sele o frango um a um até dourar por completo.

Salpique farinha de trigo na superfície e deixe absorver, sempre mexendo até que o frango fique cremoso.

Coloque a marinada no frango e deixe cozinhar em fogo médio por 20 minutos.

Fatie os champignon e refogue na manteiga com sal e pimenta-do-reino.

Coloque junto ao frango quase no final do cozimento.

Sirva com batatas rústicas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19104-frango-ao-vinho-coq-au-vin.html>