

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 (café) 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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