

LE COQ AU VIN BLANC (FRANGO CREMOSO AO VINHO BRANCO)

INGREDIENTES

4 colheres de sopa de óleo

1 cebola branca média (cortada em cubos)

4 dentes de alho (fatiados com a faca)

300 g de bacon fresco (picado em pequenos pedaços)

300 g de cogumelo branco fresco champignon ou similar (cortar em 4 pedaços)

3/4 garrafa de vinho branco (moscato ou sauvignon blanc)

8 a 10 coxas de frango

1 lata de creme de leite

1 punhado de cheiro verde (só a parte superior com as folhas, picados em pedaços grosseiros)

MODO DE PREPARO

Em uma panela de tamanho médio, adicione o óleo.

Após estar quase a ponto de fritura (quando solta fumaça), doure todas as coxas por 4 minutos, virando de 1 em 1 minuto.

Após dourados, retire as coxas de frango e reserve, deixe o caldo/suco do frango com o óleo na panela.

Adicione o bacon, a cebola e o alho, doure até deixar a cebola translúcida e o bacon levemente dourado.

Adicione o cogumelo e mexa até pegar cor e dourar.

Adicione as coxas que estavam reservadas na panela.

Se possível, tente criar uma camada da mistura (bacon, cebola, cogumelo e alho) na parte de baixo da panela, frango no meio e outra parte da mistura cobrindo o frango.

Adicione o vinho branco até cobrir todos os ingredientes, use toda a garrafa se necessário.

Tampe e deixe cozinhando por 45 a 60 minutos.

Após cozido e no ponto (o frango vai se despedaçar com o garfo), destampe a panela e deixe cozinhar por 5 a 10 minutos para secar um pouco a água (caso o vinho não tenha se evaporado ainda).

Retire as coxas de frango e reserve.

Adicione uma lata de creme de leite na mistura.

Mexa e espere até que algumas bolhas de fervura comecem a aparecer.

Adicione de volta as coxas de frango.

Adicione o cheiro verde picado em cima da mistura e sirva na própria panela ou transfira para algum recipiente grande.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28255-le-coq-au-vin-blanc-frango-cremoso-ao-vinho-branco.html>