

# PENNE COM FRICASSÊ DA ABIMA

## INGREDIENTES

### FRICASSÊ:

Fricassê: 1 colher das de sopa de azeite

2 dentes de alho amassados

1 e 1/2 xícara das de chá de cebola cortada em cubos

1 kg de peito de frango

1 envelope de caldo de frango em pó 0% de gordura

1 folha de louro

200 ml de vinho branco seco

5 colheres das de sopa de salsinha fresca bem picada

Sal, pimenta, noz-moscada e temperos a gosto

300 g de cogumelos frescos refogados em 1 colher das de sopa de azeite

400 g de creme de leite UHT ou requeijão cremoso

## MODO DE PREPARO

### FRICASSÊ:

Fricassê: Em uma panela de pressão aqueça o azeite e refogue o alho e a cebola e o frango deixando queimar um pouco da cebola. Tempere com o caldo de frango, a folha de louro, junte o vinho e deixe ferver. Cubra com água quente e tempere com sal, pimenta, noz-moscada e temperos a gosto. Tampe a panela e cozinhe por 20 minutos após iniciar a pressão. Desligue o fogo, aguarde sair toda a pressão, abra a panela, desmanche o frango em pedaços médios e volte ao fogo para reduzir o caldo.

Após o caldo reduzido acrescente os cogumelos, o creme de leite e a salsinha.

Coloque a massa cozida em um refratário grande e sobre esta o fricassê leve ao forno para gratinar e sirva bem quente.