

FRANGO CROCANTE COM COGUMELOS

INGREDIENTES

CREME DE COGUMELOS:

Creme de cogumelos: 4 colheres (sopa) de manteiga

4 colheres (sopa) de azeite extra virgem

8 colheres (sopa) de cebola picada

4 colheres (sopa) de alho picado

1 kg de cogumelos shitake

1 kg de cogumelos fungi

160 ml de vinho branco

400 ml de creme de leite

cebolinha

sal a gosto

FRANGO:

Frango: 8 peitos de frango

8 ovos

8 colheres (sopa) de farinha de trigo

16 fatias de pão de forma branco em cubos

160 ml azeite

MODO DE PREPARO

Comece preparando o creme de cogumelos.

Lave os cogumelos e fatie-os aos poucos e com cuidado para não ficarem muito finos.

Frite a cebola e o alho picados em uma frigideira com azeite e manteiga. Só coloque os cogumelos quando a cebola estiver dourada e deixe cozinhar.

Misture o vinho branco até reduzir e acrescente o creme de leite. Deixe ferver até incorporar os sabores por alguns minutos.

Tempere.

Finalize com algumas gotas de limão e verifique se o molho está cremoso.

Passa para o preparo do peito de frango.

Retire as coxas, o osso e a pele. Tempere os filés de frango e passe-os na farinha de trigo, no ovo e nos cubos de pão, pressionando bem com as mãos.

Frite no azeite.

Retire o frango do fogo e finalize.

Esquente o molho antes de servir colocando a cebolinha. Coloque o creme de shitake no prato e disponha o frango sobre o creme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31654-frango-crocante-com-cogumelos.html>