

COQ AU VIN

INGREDIENTES

1 frango cortado em 8 pedaços ou mais

1/2 garrafa de vinho tinto seco de boa qualidade

200 g de bacon, em cubos

250 g cogumelos

12 cebolas brancas pequenas

2 a 3 dentes de alho, amassados

2 cenouras, descascadas e raladas

Óleo de girassol

manteiga sem sal

2 ramos de tomilho e 1 folha de louro , amarrados todos juntos com corda

salsa (buquê de ervas)

Sal e pimenta

Se cozinar no mesmo dia, acrescentar:

1/4 de xícara de conhaque ou brandy

MODO DE PREPARO

PASSO 1:

Passo 1:Coloque o frango, as cebolas, a cenoura e as ervas em um recipiente e cubra com a metade do vinho.

Coloque na geladeira e deixe por 12 horas.

PASSO 2:

Passo 2:No dia seguinte, retire e escorra o frango e legumes. Coloque o vinho de lado para uso posterior.

PASSO 3:

Passo 3:Doure os pedaços de frango com o óleo em uma frigideira.

Retire o frango.

Usando a mesma frigideira, adicione a manteiga, doure o alho e acrescente os legumes para refogar.

PASSO 4:

Passo 4:Coloque o frango e os legumes em uma panela grande . Despeje o vinho e adicione sal e pimenta

PASSO 5:

Passo 5: Leve para ferver em fogo moderado. Cubra e cozinhe em fogo baixo por 1 ou 2 horas.

PASSO 6 :

Passo 6 :Frite o bacon a cebola e os cogumelos em uma frigideira até dourar (10 minutos)

PASSO 7:

Passo 7:Quando o frango estiver pronto, adicionar bacon, cebola e cogumelos na panela , cozinhe e mexa por 2 ou 3 minutos . Prove e corrija o tempero,

PASSO 8 :

Passo 8 :Adicione salsa no frango quando terminar. Prepare o arroz ou batatas para servir com Coq au vin.

VERSÃO ALTERNATIVA PARA COZINHAR NO MESMO DIA :

Versão alternativa para cozinhar no mesmo dia :No passo 4, não despeje o vinho na panela agora. Despeje conhaque sobre o frango . Acenda o espírito para flambar. Agite a panela por alguns segundos . Agora você pode derramar o vinho na panela e seguir a receita como indicado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/33967-coq-au-vin.html>