

Coq au vin

Chefe Hernâni Ermida

INGREDIENTES

1 frango para churrasco
200 g de bacon extra
1 lata de cogumelos laminados
3 dl de vinho tinto
1 cebola
2 dentes de alho
1 cenoura
3 colheres (sopa) de azeite Truncado
1 colher (sopa) de farinha
Sal Marinho Rui Simeão q.b.
Pimenta preta moída



PREPARAÇÃO

Corte o frango em pedaços, coloque-o numa tigela e tempere-o com sal e pimenta. Adicione a cenoura e a cebola previamente descascadas e cortadas em rodela, o alho picado e o vinho. Misture, tape e deixe marinar no frio de um dia para o outro.

No dia seguinte escorra o frango, seque-o bem e reserve os restantes ingredientes.

Leve ao lume um tacho com o azeite e deixe aquecer. Adicione os pedaços de frango e deixe-os cozinhar até ficarem dourados. De seguida, retire-os para um prato. Junte ao tacho a cebola e a cenoura, mexa e deixe cozinhar durante 5 minutos. Polvilhe com a farinha, mexa bem, adicione o vinho e deixe ferver.

Adicione os pedaços de frango e deixe cozinhar durante 20 minutos. Leve ao lume uma frigideira com o bacon, após aquecer adicione os cogumelos escorridos, deixe-os cozinhar até ficarem dourados e junte-os ao frango. Verifique o sal e sirva com pasta cozida.



Alberto Ramos Moreira
935 626 736
a.t.moreira.email@sapo.pt

