

Sobrecoxas de Frango ao Molho Delicioso



Ingredientes:

- 12 sobrecoxas de frango
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- Sal e pimenta do reino
- 3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 3 folhas de sálvia
- 1 galhinho de alecrim fresco
- 1/2 xícara (chá) de vinho branco seco
- 1/2 xícara (chá) de caldo de galinha
- 1/4 xícara (chá) de creme de leite
- 12 azeitonas verdes picadas grosso
- 1/4 xícara (chá) de castanha de caju picada grosso

Modo de preparo:

Amarre cada sobrecoxa com linha branca nas extremidades e no centro, para evitar que perca a forma durante o cozimento. Tempere 3 colheres (sopa) de farinha de trigo com um pouco de sal e pimenta do reino e passe as sobrecoxas por essa mistura. Sacuda-as, para retirar o excesso. Derreta a manteiga (ou margarina) numa panela de fundo largo. Acrescente a sálvia e o alecrim. Junte as sobrecoxas em uma só camada e frite-as, virando até que dourem por igual. Regue com o vinho e cozinhe, em fogo alto, virando as sobrecoxas até que o vinho evapore. Então junte o caldo, tampe a panela, diminua o fogo ao mínimo e deixe cozinhar por uns 30 minutos, quando o frango deverá estar macio. Se o molho do cozimento secar, acrescente mais caldo quente. Dissolva a farinha restante no creme de leite, e acrescente à panela. Cozinhe por mais alguns minutos, mexendo sem parar. Quando o molho engrossar, junte a azeitona e a castanha de caju e tire do fogo. Sirva polvilhado com salsa picada.

Rendimento: 6 porções