

Frango cremoso com cogumelos

Ingredientes:

- 500g de peito de frango, cortado em pedaços
- 1 1/2 xícaras de cogumelos
- 1 cebola pequena, picada
- 1/4 xícara de creme de leite
- 2 colheres de sopa de vinho branco seco
- 1/2 xícara de caldo de galinha
- 1/8 xícara de cebolinha, picada
- 1/2 colher de chá de pimenta do reino
- 1/4 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva, extra virgem

Modo de preparo:

1. Tempere o frango com sal e pimenta do reino. Deixe no tempero por 10 minutos.
2. Aqueça uma panela, despeje o azeite de oliva, coloque o frango e cozinhe em fogo médio por 8 minutos de cada lado.
3. Retire o frango e coloque em um prato. Enquanto isso, na mesma panela, refogue a cebola por 2 minutos.
4. Acrescente os cogumelos e cozinhe por 2 a 3 minutos.
5. Despeje o vinho branco e deixe o líquido reduzir. Em seguida, despeje em caldo de galinha. Deixe ferver e depois coloque o frango de volta na panela.
6. Adicione o creme de leite e mexa. Acrescente a cebolinha e cozinhe por mais 1 minuto.
7. Transfira para o prato de servir.
8. Sirva com arroz branco.

Rendimento: 4 porções.

