

Frango na púcara

Carne —    140 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/frango-na-pucara



Ingredientes

1 frango com cerca de 1kg
150g de presunto
4 tomates pelados e cortados em cubos
10 chalotas
125g de manteiga
2 c. de sopa de mostarda
2 dentes de alho picados
1dl de vinho do Porto
1dl de brandy
1,5dl de vinho branco
4 folhas de louro
4 c. de sopa de salsa picada
Sal q.b
Pimenta q.b

Confeção

1. Coloque todos os ingredientes na púcara. Leve ao forno a 160°C durante 90 minutos, mantendo-a tapada até o frango assar.
2. Destape e mantenha no forno por mais 30 minutos.
3. Sugestão: Acompanhe com batatas fritas aos palitos.