

Fricassé de frango à portuguesa

Carne —   35 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/fricasse-de-frango-a-portuguesa



Ingredientes

600g de coxas de frango
1 cebola cortada em meia-lua
2 dentes de alho picados
Sal fino q.b.
1 folha de louro
3 c. de sopa de azeite
10g de salsa fresca (folhas)
1 cenoura em cubos sem casca
2 gemas de ovo
Água q.b.
2 limões (sumo)
Pimenta q.b.

Confeção

1. Num tacho coloque o azeite, a cebola, a cenoura em cubos e o alho e cozinhe em lume médio durante cinco minutos. Adicione o frango e deixe cozinhar durante seis minutos.
2. Cubra o preparado com água e junte a folha de louro. Tempere com sal e pimenta. Deixe estufar em lume brando até o frango ficar tenro (15 minutos). Retire do Lume.
3. Junte ao molho as gemas, previamente diluídas no sumo de limão. Polvilhe com salsa picada. Leve de novo ao lume mexendo sempre para as gemas não talharem.