



## Frango ao vinho tinto



**Rendimento**

15 porções



**Tempo de preparo**

02:00

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Sobrecoxa de frango (com pele, desossada, cortada em pedaços grandes)	1,5 kg	1,5 kg
Tempero Sazón® Profissional Louro	3 colheres (chá)	15 g
Sal	1 colher e meia (chá)	7,5 g
Pimenta-do-reino preta (moída)	Meia colher (chá)	1,5 g
Manteiga sem sal	Meia xícara (chá)	100 g
Bacon (picado)	2 xícaras (chá)	200 g
Cebola (picada)	2 unidade médias	300 g
Cogumelo paris fresco (cortado em lâminas)	3 xícaras (chá)	210 g
Farinha de trigo	Meia xícara (chá)	55 g
Vinho tinto seco	1 xícara e meia (chá)	300 ml
Água	1 xícara e meia (chá)	300 ml
Salsa (picada)	Meia xícara (chá)	20 g

## Modo de Preparo

---

- 1.** Em um bowl grande, coloque a sobrecoxa, o Tempero SAZÓN® Profissional, o sal e a pimenta-do-reino. Misture, cubra com filme-plástico e leve à geladeira por 1 hora para tomar gosto.
- 2.** Em uma panela grande, coloque a manteiga e o bacon e leve ao fogo baixo para aquecer. Cozinhe por 10 minutos, ou até o bacon começar a dourar. Junte a cebola e o cogumelo, aumente para fogo alto e frite por 3 minutos, ou até dourar. Retire do fogo e, com auxílio de uma escumadeira, retire o bacon e a cebola, mantendo a gordura na panela. Reserve.
- 3.** Retorne a panela ao fogo médio, acrescente a sobrecoxa, previamente passada pela farinha de trigo, e frite, aos poucos, por 8 minutos, ou até dourar de todos os lados. Adicione o cogumelo e a cebola reservados, junte o vinho tinto e a água, e cozinhe por 30 minutos, com a panela semitampada, ou até o frango ficar macio e o molho encorpado.
- 4.** Retire do fogo, salpique com a salsa e sirva em seguida.