



Filé de frango com molho de cogumelos



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Manteiga sem sal	2 colheres (sopa)	30 g
Cebola (picada)	1 unidade pequena	100 g
Cogumelo paris (fatiado)	2 bandejas	800 g
Vinho branco seco	1 xícara (chá)	200 ml
Água quente	4 xícaras (chá)	800 ml
Molho escuro Demi-Glace AJINOMOTO®	8 colheres (sopa)	80 g
Creme de leite	1 xícara (chá)	200 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Filé de peito de frango	12 unidades	1,2 kg
Sal	meia colher (chá)	2,5 g
Salsa (picada)	2 colheres (sopa)	10 g

Modo de Preparo

- 1.** Em uma panela média, coloque a manteiga e leve ao fogo alto para derreter. Junte a cebola e refogue por 1 minuto. Acrescente o cogumelo e refogue por mais 5 minutos, ou até secar o líquido formado. Abaixar o fogo, adicione o vinho e deixe reduzir por 3 minutos.
- 2.** Junte 350 ml da água e o Molho Escuro Demi-Glace Ajinomoto®, previamente dissolvido na água restante, misture bem e deixe ferver por 2 minutos, ou até encorpar. Acrescente o creme de leite e misture bem. Reserve.
- 3.** Em uma frigideira grande, coloque o Azeite TERRANO™ e leve em fogo alto para aquecer. Grelhe os filés, previamente temperados com o sal, por 2 minutos de cada lado, ou até que estejam dourados.
- 4.** Disponha os filés em uma GN, cubra com o molho e finalize com a salsa. Sirva em seguida.