

FRANGO COM GAMBAS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 5 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 30 MINUTOS

1 frango cortado em pedaços
500g de miolo de gambas
80g de margarina
1 cebola picada
3 dentes de alho picados
5 colheres de sopa de polpa de tomate
1 cubo de caldo de galinha
200 ml de água
200 ml de vinho branco
1 raminho de salsa picada
200 ml de natas
Sal q.b.
Pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

1. Tempere o frango com sal e pimenta. Misture bem.
 2. Num tacho, leve ao lume a margarina, a cebola e os alhos. Mexa e deixe refogar.
 3. Junte o frango e deixe fritar bem.
 4. Depois do frango ganhar cor, junte a polpa de tomate, o cubo de caldo de galinha e a salsa picada. Mexa e junte o vinho branco. Tape e deixe apurar um pouco.
 5. Junte a água e deixe cozinhar durante 15 minutos.
 6. Quando o frango estiver tenrinho, junte as gamba. Mexa e misture as natas. Deixe cozinhar 5 minutos.
- Depois do molho apuradinho, está pronto a servir.
Pode acompanhar este prato com arroz branco.

Custo: 12.00 € ; Custo por pessoa: 2.40 €

<http://www.saborintenso.com/f16/frango-gambas-9406/>

www.saborintenso.com