

FRANGO COM GAMBAS

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/>