

FRANGO FRITO COM CASTANHAS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 1 HORA

- 1 frango do campo cortado em pedaços pequenos
- 1 kg de castanhas congeladas
- 185g de cogumelos de conserva
- 1 cebola grande picada
- 60g de margarina
- 3 colheres de sopa de óleo
- 80 ml de brandy
- 80 ml de Vinho do Porto
- Limão q.b.
- Sal q.b.
- Pimenta q.b.
- Óleo para fritar



PREPARAÇÃO

1. Tempere o frango com sal, pimenta e sumo de limão.
Misture bem.
2. Num tacho leve ao lume as 3 colheres de sopa de óleo, a margarina e a cebola.
Mexe e deixe refogar um pouco.
3. Junte o frango.
Deixe fritar em lume brando durante 40 minutos.
Mexe e tape.
Mexe de vez em quando para não agarrar no fundo.
4. Entretanto, frite as castanhas em óleo quente.
Depois de douradinhas, retire-as para um prato com papel absorvente.
5. Quando o frango estiver loirinho e tenrinho, junte os cogumelos, o brandy e o Vinho do Porto.
Mexe e deixe o álcool evaporar em lume forte durante 2 minutos.
6. Junte as castanhas e envolva tudo.
Deixe cozinhar mais 2 minutos.
Sirva acompanhado de gomos de limão.

Custo: 9.00 € ; Custo por pessoa: 2.25 €

<http://www.saborintenso.com/f16/frango-frito-castanhas-11009/>

www.saborintenso.com