

Coxas recheadas

Ingredientes:

Sal a gosto
1 tablete de caldo de galinha
1 peito de frango
2 colheres (sopa) de creme de leite
Manjerona a gosto
Pimenta a gosto
8 sobrecoxas
1 maçã verde ralada
Molho de manjericão
1 cebola picada
Panjericão picado a gosto
2 colheres (sopa) de conhaque
1 colher (sopa) de manteiga
1/2 xícara de creme de leite

Modo de Preparo:

Ferver o peito de frango na água com o caldo de galinha até amaciar. Desossar e passar na máquina de moer. Misturar a carne com o creme de leite, a maçã, a manjerona, o sal e a pimenta. Desossar as sobrecoxas e retirar as peles. Bater levemente com um martelo de bife. Rechear com a mistura de peito, dobrar, prender com um palito ou linha grossa e colocar cuidadosamente numa panela. Cozinhar em fogo brando com um pouco da água em que ferveu o peito até ficar macio. Servir cobertas com molho de manjericão.

Molho de Manjericão:

Refogar na manteiga a cebola picada. Regar com o conhaque e juntar o creme de leite, o sal, a pimenta e o manjericão fresco picado. Cobrir as coxas de frango e servir.

Categoria: Aves

Cozinha: Francesa

Temperatura: Quente

Dificuldade: Fácil

Rendimento: 4 pessoas