

## Escalopinho de frango com pimenta rosa

### **Ingredientes:**

2 cebola pequenas  
500g de peito de frango em fatias  
2 colheres (sopa) cheias de manteiga  
Farinha de trigo  
1 cenoura  
Conhaque  
Manjerona  
1 colher (sopa) de pimenta rosa  
1 talo de salsaão  
Sal e pimenta-do-reino a gosto

### **Modo de Preparo:**

Com um batedor de carne, bata as fatias de frango, protegendo-as com 2 folhas de papel-manteiga para não se romperem. A seguir, passe-as na farinha de trigo. Reserve. Descasque as cebolas, raspe a cenoura e pique-as bem, juntamente com o salsaão. Em seguida, refogue-os em uma panela com a manteiga. Junte o frango e doure dos dois lados. Regue com o conhaque, sal e pimenta-do-reino e cozinhe por 8-10 minutos. No final, adicione as folhas de manjerona picadas com as mãos. Sirva com arroz branco e batatas cozidas.

**Categoria:** Aves

**Cozinha:** Brasileira

**Temperatura:** Quente

**Dificuldade:** Fácil

**Fonte:** Revista Água na Boca