

## Filé de frango com molho de agrião

### Ingredientes:

1/2 colher de chá de sal  
2 peitos de frango inteiros  
3/4 de xícara de chá de creme de leite  
4 colheres de sopa de manteiga  
1 maço (2 xícaras de chá) de agrião  
Talos de agrião para guarnecer

### Modo de Preparo:

Bata as folhinhas de agrião no liquidificador juntamente com o creme de leite, até a mistura ficar uniforme. Reserve. Corte o peito de frango ao meio, retire a pele e os ossos. Corte cada metade do peito na horizontal, em dois pedaços. Bata-os com martelo de carne até que cada um atinja a espessura de 0,25cm. Polvilhe-os com sal. Em uma frigideira, em fogo médio, derreta a manteiga e frite-os (pouco por vez) durante 3 minutos, ou até que os filés percam a cor rosada. Vire-os uma vez e coloque em uma travessa. Se for preciso, acrescente mais manteiga e frite-os (poucos por vez) durante 3 minutos, ou até que os filés percam a cor rosada. Vire-os uma vez e coloque em uma travessa. Se for preciso, acrescente mais manteiga e frite-os (poucos por vez) durante 3 minutos, ou até que os filés percam a cor rosada. Vire-os uma vez e coloque em uma travessa. Se for preciso, acrescente mais manteiga na frigideira. Mantenha-os quentes. Junte a mistura reservada (creme de leite com agrião) à gordura da frigideira e deixe aquecer em fogo médio, até atingir o ponto de fervura. Ferva por 2 minutos ou até que a mistura engrosse levemente, mexendo sempre. Derrame o molho em uma travessa aquecida e arrume os filés por cima. Guarneça com os talos de agrião.

**Categoria:** Aves

**Temperatura:** Quente

**Dificuldade:** Média