

Frango ao molho de amoras

Ingredientes:

4 sobrecoxas de frango
2 colheres (chá) de molho de soja
2 dentes de alho
1 caixinha de amoras
1 cebola
Azeite de oliva
Sal e pimenta-do-reino
1 cálice de vinho branco
3 colheres (sopa) de nata

Modo de Preparo:

Tempere a sobrecoxa de frango com sal, pimenta-do-reino e molho de soja. Refogue a sobrecoxa até que fique dourada de todos os lados. Vá acrescentando água até que fique cozida. Em uma panela pequena, aqueça azeite de oliva e refogue cebola e alho picados. Acrescente as amoras e o vinho branco e deixe cozinhar até que as frutas comecem a desmanchar. Tempere com sal e pimenta-do-reino. Retire do fogo e acrescente a nata. Sirva a coxa regada com o molho de amora e acompanhada de arroz branco.

Rendimento: 4 porções