

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 salsaõ
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 salsaõ. 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