

## Filé de frango ao molho de manjericão

### **Ingredientes:**

4 filés de frango sem pele  
1/2 xícara (chá) de caldo de galinha  
Salsa picada para decorar  
1/2 xícara (chá) de creme de leite grosso  
2 folhas de louro  
1/2 xícara (chá) de vinho branco seco  
1 colher (chá) de folhas de estragão picadas  
2 colheres (sopa) de manjericão picado  
Pimenta do reino a gosto

### **Modo de Preparo:**

Tempere os filés com a pimenta. Coloque-os em frigideira alta e regue-os com o vinho, misturado com o caldo de galinha. Junte as folhas de louro e leve ao fogo alto. Tampe e deixe levantar fervura. Vire os filés e cozinhe em fogo brando, por 8 a 10 minutos. Cuidadosamente, retire os filés da frigideira, coloque-os na travessa onde irá servir e reserve-os. Ao molho da frigideira, junte o manjericão e o estragão. Misture bem e deixe ferver até o molho reduzir-se pela metade. Junte o creme de leite e espere aquecer. Prove os temperos, se necessário acrescente mais. Retire do fogo, despeje sobre os filés, guarneça com a salsa picada e sirva bem quente.

**Categoria:** Aves

**Temperatura:** Quente

**Dificuldade:** Fácil

**Tempo de preparo:** 1h

**Rendimento:** 4 porções