

Frango ao brie e espinafre

Ingredientes:

2 colheres de sopa de cebola picada
Sal e pimenta do reino
2 peitos de frango
300 ml de creme de leite
2 colheres de sopa de manteiga
60 ml de vinho branco seco
200 g de bacon
1 maço de espinafre
2 gemas
150 g de queijo brie
Legumes para guarnição

Modo de Preparo:

Bata os peitos de frango entre 2 plásticos até obter a espessura de ½ cm, tempere com sal e pimenta do reino, coloque as folhas de espinafre sobre os peitos de frango e enrole como um rocambole, enrole as fatias de bacon no rocambole e amarre bem. Coloque um pouco de manteiga em uma frigideira e doure os rolinhos de frango por todos os lados, leve ao forno pré-aquecido por 20 minutos. Prepare o molho, refogando a cebola picada na manteiga, acrescente o queijo brie cortado em cubos e o vinho branco, derreta o queijo e acrescente o creme de leite, misturando bem. Coe e fora do fogo acrescente as gemas. Volte ao fogo e ferva por 30 segundos, tempere com sal e pimenta e mantenha aquecido. Retire os rolinhos de frango do forno, corte os barbantes e fatie os rolinhos em fatias de 2 cm, arrume um pouco de molho em cada prato e disponha os rolinhos sobre o molho, sirva com legumes na manteiga.

Categoria: Aves

Temperatura: Quente

Dificuldade: Fácil