

Frango com Cogumelos Frescos e Creme de Leite

Receita fácil e saborosa para quem quer preparar carne de frango de uma forma diferente e adora champignon fresco.



Para acompanhar, arroz com ervilhas frescas!

Esta receita de **Frango com Cogumelos Frescos e Creme de Leite** é bem versátil e fácil de fazer. Não que precise necessariamente usar a versão fresca do *cogumelo Paris* -que aqui encontro com facilidade e por preço bem baixo, ao contrário do Brasil que bem lembro – é caro!

Mas antes de seguir com a dica de preparo, um adendo: sei que existem pessoas que tem aversão às conservas, pois as indústrias costumam usar conservantes e etc. Eu, particularmente, amo as conservas brasileiras. Acho que nesse quesito o BR está muito bem servido e tenho saudades de comprar *champignon*, pepino (saudades pepinos Tauá!!!), aspargos brancos conservados em vidros de marcas do Brasil.

Por aqui, eu detesto – sempre me parecem doces ou com excesso de vinagre e acidez. Sem contar que sei bem que tem muita

marca de alimentos da terrinha que tem uma preocupação cada vez maior em produzir alimentos em conserva sem aditivos químicos, visando a saúde e bem estar dos consumidores.

Digo tudo isso porque esta receita de hoje é uma variação do *stroganoff* de frango – que convenhamos, difícil gostar desse prato sem um bom *champignon* em conserva. Esse meu **Frango com Cogumelos Frescos e Creme de Leite** é uma variação, mas com menos ingredientes. Espero que apreciem e se fizerem em casa, contem aqui como ficou! Serve bem duas pessoas.

Receita de Frango com Cogumelos Frescos e Creme de Leite



Frango com Cogumelos Frescos e Creme de Leite.

Ingredientes

- 400 g de carne de frango sem osso e sem pele (pode ser sobrecoxa ou peito, como preferir);
- 300 g de cogumelos frescos;
- 200 ml de creme de leite;
- 100 ml de vinho branco;
- Azeite ou manteiga para refogar;
- Pimenta branca e sal;
- Salsinha picada;
- Arroz e salada verde para acompanhar.

Modo de preparo

Corte a carne em cubos grandes, tempere com sal e pimenta e reserve. Aqueça uma caçarola, coloque um pouco de azeite ou manteiga e quando estiver quente, coloque o frango para dourar.

Enquanto isso, limpe os cogumelos frescos com um pano úmido e limpo. Corte a ponta dos talinhos e descarte. Corte cada um em 2 ou quatro partes e refogue em uma frigideira com um pouco de manteiga, até que estejam bem dourados.

Quando o frango estiver cozido e bem dourado, coloque o vinho para deglaçar o fundo da panela. Mexa para que crostinha dourada do fundo se solte e ajude a formar um molho dourado e saboroso. Cozinhe até evaporar o álcool do vinho (alguns minutos). prove, se não sentir o álcool, adicione o creme de leite e misture bem.

Adicione os cogumelos, misture e ajuste sal e pimenta. Finalize com salsinha verde picada (se desejar) e sirva com arroz branco e salada.

Para fazer com *champignon* ao invés de **cogumelos frescos**, não tem mistério: apenas não precisa refogar (menos trabalho ainda!). Só adicionar depois do creme de leite.





Dicas

- para deglaçar, pode usar qualquer destilado – conhaque, whiskey, cachaça. Apenas não recomendo nada doce demais nem com muita cor como vinho tinto;
- porém, todavia, contudo – uso da bebida dá mais corpo o sabor do prato. Se não quer usar por algum motivo, vá de caldo de galinha ou de legumes; suco de laranja ou maçã; ou até mesmo água. O importante é não desperdiçar a crostinha dourada que fica na panela.