

FILÉ DE FRANGO AO MOLHO DE SALSA:

Ingredientes:

4 unidades de filé de frango
1 dente de alho amassado
Sal a gosto
Pimenta-do-reino preta a gosto
2 colheres (sobremesa) de margarina
1 xícara (café) de vinho branco
1 xícara (café) de água
1 colher (chá) de amido de milho
Salsinha a gosto



Modo de Preparo:

Tempere os filés com alho, sal e pimenta. Deixe descansar por 20 minutos. Coloque numa frigideira uma colher de chá de margarina grelhar dois filés. Coloque outra colher grelhar mais dois. Retire os filés da frigideira e reserve. Na mesma frigideira misture o vinho, a água e o amido de milho, juntamente com a salsa. Mexa bem e deixe engrossar, temperando com sal a gosto. Cubra os filés com o molho e sirva.

Sirva com arroz colorido e saladas.