

## Coq au vin (Frango ao vinho tinto)



Ingredientes: 1 quilogramas de frango  
0 unidade de sal e pimenta  
1 litro de vinho tinto  
12 unidade de cebolinhas  
100 grama de bacon  
50 grama de banha  
1 colher de sopa de farinha  
1 unidade de ramo de cheiros  
2 unidade de dentes de alho

### Instruções de preparação:

Corte o frango em pedaços e tempere com sal, pimenta e o vinho tinto. Descasque as cebolinhas, evitando golpeá-las muito, e corte o bacon em cubinhos. Num tacho, leve ao lume a banha, junte as cebolinhas e o bacon, deixando alourar por igual. Retire com uma escumadeira. Aloure levemente os pedaços de frango na gordura, mexendo com cuidado. Junte a farinha de trigo bem espalhada, mexa com cuidado e deixe alourar mais um pouco. Adicione o brandy e o vinho, deixe ferver, mexa, pegue-lhe o fogo e deixe arder alguns segundos. Junte o bacon e as cebolinhas, o ramo de cheiros e os dentes de alho, deixando cozer em lume moderado. De vez em quando, vá mexendo o tacho. O molho deve ficar ligado, cremoso e o frango não deve ficar demasiado cozido. Deixe ferver mais 10 minutos. Retire o ramo de cheiros, os dentes de alho e rectifique os temperos.

Sugestões Adicionais: