

Frango com Porcini e Tomates

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

Adaptado de Marcella Hazan.

Às vezes, um prato é definido pelos ingredientes que ele não possui. Este é um desses pratos. É um frango italiano com tomates que não tem alho, cebola, ervas ou azeite. A simplicidade deste prato é o que o torna tão atraente. Resista à tentação de adicionar até um pouco de salsinha a esta receita. Ela é melhor exatamente do jeito que é.

Ingredientes:

- 2 quilos de coxas de frango desossadas sem pele
- farinha de trigo para passar no frango
- 2 colheres de sopa de óleo vegetal
- Pimenta preta recém-moída
- 1/2 xícara de vinho branco seco (120 ml)
- 30 gramas de cogumelos porcini secos
- 3/4 xícara de água quente para reconstituir os cogumelos (180 ml)
- 1/4 xícara de tomates italianos importados em lata, picados grosseiros, com o suco
- 1 colher de sopa de manteiga

Procedimento:

1. Salgue o frango

- Polvilhe levemente o frango com sal e deixe descansar por pelo menos uma hora, mas até 24 horas.

2. Reconstitua o cogumelo

- Coloque o cogumelo em uma tigela bem pequena.
- Adicione 3/4 xícaras de água quente.
- Cubra com um pires e deixe descansar por pelo menos 10 minutos.
- Retirar o cogumelo do líquido e picar em pequenos pedaços.
- Reservar o líquido

3. Dore o frango

- Polvilhe levemente os pedaços de frango com farinha. Pode colocar a farinha num prato e passar o frango na farinha, mas remova qualquer excesso de farinha.

- Coloque o óleo com uma frigideira em fogo médio alto e, quando o óleo estiver muito quente, deslize os pedaços de frango enfarinhados. Cozinhe de um lado até ficar levemente dourado, depois vire e cozinhe até ficar levemente dourado do outro lado.
- Adicione o vinho e deixe o vinho cozinhar por 30 segundos enquanto você desgruda pedacinhos grudados na frigideira com uma colher de pau.

4. **Adicione cogumelo e tomates**

- Adicione os cogumelos reconstituídos picados.
- Despeje lentamente a água de imersão de cogumelos na frigideira, tomando cuidado para não despejar nenhum sólido que se acumule no fundo da tigelinha.
- Adicione tomates picados com seus sucos.
- Gentilmente misture todos os ingredientes e ajuste o fogão para cozinhar com um fogo lento.
- Coloque uma tampa ligeiramente entreaberta sobre a panela e cozinhe até que a frango esteja macio, cerca de 20 minutos.
- O molho deve ficar ligeiramente engrossado.
- Desligue o fogo, adicione a manteiga e sirva imediatamente.