

## Coq au vin



### Ingredientes:

- 1 peito de frango médio, sem a pele ou sobrecoxa
- 1 colher (chá) de sal
- 1 pitada de pimenta do reino branca
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 cebola picada
- 2 cenouras cortadas em rodelas
- ½ xícara (chá) de vinho tinto
- 4 colheres (sopa) de purê de tomates
- 1 ½ xícaras (chá) de água
- ½ xícara (chá) de cogumelos frescos
- 1 colher (chá) de salsa picada

### Modo de preparo:

Corte o peito em 4 partes e tempere com o sal e a pimenta. Empane com a farinha de trigo e grelhe no azeite até dourar. Junte a cebola, a cenoura, o vinho, o purê de tomates e a água e deixe cozinhar em fogo baixo por cerca de 30 minutos. Junte os cogumelos e deixe mais 10 minutos. Salpique a salsa e sirva.

**Rendimento:** 4 porções

**Tempo de preparo:** 2 horas e 35 minutos

**Dificuldade:** Média