

Mousse de Frango

Ingredientes:

1 cebola média picadinha
Sal a gosto
1 frango de um pouco mais de 1 kg
1 ramo de salsa
1 copo (tipo americano) de leite
4 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
4 ovos
2 hastes de cebolinha verde
2 tomates maduros
1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
Farinha de rosca para polvilhar
2 colheres (sopa) rasas de maisena

Modo de preparo:

Cozinhe o frango, com os tomates e todos os temperos (salsa, cebolinha e sal), até que a carne fique macia. Reserve o caldo. Desfie bem a carne e reserve-a. Em uma panela, refogue a cebola na manteiga, 1 colher (sopa) do caldo do frango e a maisena já diluída no leite. Mexa sem parar até engrossar e então junte a aves desfiada. Adicione o parmesão, as gemas e, fora do fogo, as claras batidas em neve. Derrame a mistura em uma forma untada com manteiga e polvilhada com farinha de rosca e leve-a para assar por 30 minutos, em forno moderado. Depois desenforme a mousse e coloque-a na geladeira. Sirva-a enfeitada a gosto.

Categoria: Aves

Temperatura: Frio

Dificuldade: Fácil

Tempo de preparo: 1h 10min

Rendimento: 10 porções