

Galinha à Brizola

2 peitos de frango
1 vidro aspargos
6 tomates italianos, cortados em quadradinhos pequenos
2 cebolas, grande picada
15 gr pimentão, picado
340 gr molho de tomate
1/2 xícara conhaque
1/2 xícara água
2 colheres de sopa molho inglês
3 colheres de sopa azeite de oliva
1 colher de sopa adobo
6 fatias pão de forma, sem casca
1/2 litro leite, morno
1 ovo, batido
100 gr parmesão, ralado
1 porção molho Béchamel
quanto basta pimenta
quanto basta sal
margarina, para untar a forma

Cozinhe o peito de frango e desfie, removendo todos ossos e peles. Em uma panela, adicione o azeite de oliva e refogue a cebola com um pouquinho de sal. Quando a cebola murchar, adicione o frango, o conhaque, o molho inglês, o adobo e a água. Frite por alguns instantes. Adicione o tomate e o molho de tomate. Deixe cozinhar até que o tomate desmanche (cerca de 20 minutos). Acrescente o aspargo cortado em pedaços com o próprio líquido da conserva. Regule o sal e a pimenta. Reserve. Aqueça o leite e acrescente as fatias de pão, o ovo e metade do queijo ralado. Misture bem até uniformizar. Adicione esse conteúdo ao molho com frango. Em um prato refratário, untado com margarina, despeje o molho com o frango. Cubra com o molho Béchamel e com o queijo ralado restante. Coloque em um forno pré-aquecido a 180°C até que o queijo derreta e o molho borbulhe.

Source: www.chefrs.com.br | (Servings: 10)

Molho Béchamel

50 gr manteiga
30 gr farinha de trigo
500 ml leite
1 colher de chá noz moscada
1 colher de chá pimenta do reino
quanto basta sal

Em uma panela, derreta a manteiga em fogo médio. Misture a farinha de trigo. Aos poucos, vá inserindo o leite mexendo constantemente. Quando o leite ferver, tempere com sal, baixe o fogo e cozinhe por 20 minutos misturando ocasionalmente. Por fim, coloque a noz moscada e a pimenta preta.

Source: www.chefrs.com.br | (Servings: 4)