



ISCA DE FRANGO COM MIX DE COGUMELOS



Nível
Iniciante



Rendimento
4 porções



Tempo de preparo
40 minutos



Ocasião
Dia a Dia



Modo de preparo
Fogão

INGREDIENTES

- 300 g de Iscas de Frango Swift
- 1 colher (sopa) de Lemon & Pepper Swift
- ½ colher (chá) de sal
- 4 colheres (sopa) de azeite
- 3 colheres (sopa) de Cebola Picada Swift
- 2 colheres (sopa) de Alho Picado Swift
- 300 g de Mix de Cogumelos Swift
- 1 colher (sopa) de molho inglês
- 2 colheres (sopa) de mostarda dijon
- 2 colheres (sopa) de Tempero para Aves Swift
- 1 colher (chá) de Mix de Pimentas Swift
- ½ xícara (chá) de vinho branco seco
- 200 ml de Caldo Culinário de Galinha Swift
- 2 colheres (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

1. Tempere as iscas com o lemon & pepper e o sal.
2. Em uma frigideira, aqueça metade do azeite em fogo médio e acrescente as iscas aos poucos. Cozinhe por cerca de 5 minutos e reserve.
3. Na mesma frigideira, adicione o restante do azeite e deixe aquecer. Coloque a cebola e doure junto o alho. Refogue até ficar macio. Em seguida junte o mix de cogumelos e refogue por 2 minutos.
4. Acrescente o molho inglês, a mostarda dijon, o tempero para aves, o mix de pimentas, o vinho branco e o caldo de galinha. Leve o molho para ferver por cerca de 20 minutos.
5. Reduza o fogo, junte a manteiga e retorne as iscas para a frigideira e deixe ferver por mais 5 minutos. Sirva em seguida.

PRODUTOS UTILIZADOS



Isclas de Frango
Swift



Lemon & Pepper
Swift



Mix de Cogumelos
Swift



Alho Picado
Swift



Cebola Picada
Swift



Caldo Culinário de
Galinha Swift



Tempero Para
Aves Swift



Mix de Pimentas
Swift

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:
WWW.SWIFT.COM.BR