

## FRANGO COM VINHO TINTO E SULTANAS

### INGREDIENTES (4 PESSOAS)

8 coxas de frango

1 dl de azeite

1 cebola picada

100 g de cogumelos de Paris

100 ml de caldo de galinha

200 ml de vinho tinto de boa qualidade

1 raminho de alecrim

2 folhas pequenas de louro

1 raminho de tomilho

4 dentes de alho inteiros

100 g de sultanas

Sal q.b.

### PREPARAÇÃO

Comece por temperar as coxas de frango com sal. Num fio de azeite bem quente, caramelize-as e core-as bem de todos os lados.

Acrescente a cebola picada e os cogumelos cortados em quartos. Deixe corar e acrescente o caldo de galinha e cubra com o vinho tinto. Adicione o raminho de alecrim, o louro, o raminho de tomilho e os dentes de alho esmagados. Deixe levantar fervura, tape e em lume brando deixe guisar durante cerca de 40 minutos, até que a carne comece a separar-se dos ossos. Junte as sultanas e deixe ferver mais uns minutos para que fiquem hidratadas. Corrija o tempero com sal. Se gostar, acompanhe com feijão guisado. Sirva de imediato.

